GE89MST

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.

Uprzejmie informujemy, że gwarancja firmy Samsung NIE obejmuje wizyt serwisowych mających na celu wyjaśnienie działania produktu, poprawienia źle wykonanego montażu czy przeprowadzenia standardowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

SAMSUNG

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 1 25/03/2014 15:46:29

spis treści

Zasady bezpieczeństwa..... 2
Skrócona instrukcja obsługi.....11
Funkcje kuchenki 12
Kuchenka.....12
Panel sterowania.....13
Akcesoria.....13
Korzystanie z kuchenki.....14
Jak działa kuchenka mikrofalowa 14
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki 14
Ustawianie godziny 15
Gotowanie/Podgrzewanie 15
Poziomy mocy 16
Dostosowywanie czasu pracy 16
Zatrzymywanie pracy kuchenki.....16
Funkcja automatycznego oszczędzania energii.....16
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania 17
Korzystanie z automatycznej funkcji szybkiego rozmrażania 18
Korzystanie z funkcji automatycznego opiekania na krucho.....19
Ustawienia automatycznego opiekania na krucho 19
Korzystanie z funkcji talerza teflonowego.....20
Wybór akcesoriów 21
Grillowanie 21
Tryb łączony mikrofal i grilla 22
Wyłączanie sygnału dźwiękowego.....22
Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej.....22
Korzystanie z czyszczenia parowego.....23
Lista naczyń i przyborów kuchennych 23
Zasady przygotowywania potraw.....24
Rozwiązywanie problemów.....32
Parametry techniczne 33

zasady bezpieczeństwa

JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej. Dotyczą one:

- zasad bezpieczeństwa,
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych,
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw,
- wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.

LEGENDA SYMBOLI I IKON

⚠ OSTRZEŻENIE	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.
⚠ PRZESTROGA	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

Ostrzeżenie – zagrożenie pożarem	Ostrzeżenie – gorąca powierzchnia
Ostrzeżenie – prąd	Ostrzeżenie – materiał wybuchowy
NIE próbować.	NIE dotykać.
NIE rozmontowywać.	Postępować zgodnie z instrukcjami.
Odłączyć wtyczkę zasilania z gniazda sieci.	Sprawdzić, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
Skontaktować się z centrum serwisowym.	Uwaga
Ważne	

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 2 25/03/2014 15:46:30

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Niniejszych instrukcji należy przestrzegać przez cały czas korzystania z kuchenki.

Przed użyciem kuchenki należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej)	
⃠	**OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
⃠	**OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna.
☛	Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

★	**OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.
★	**OSTRZEŻENIE:** Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.
★	Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
★	Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 3 25/03/2014 15:46:30

★	Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.
	W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.
★	**OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.
★	**OSTRZEŻENIE:** Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
	Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.
★	Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

	Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.
	Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.
★	Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
★	Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
	Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
	OSTRZEŻENIE: Płyny i inna żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.
	Nie należy czyścić urządzenia strumieniem wody.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 4 25/03/2014 15:46:30

★	Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrzna i do panelu sterowania.
★	Przed pierwszym użyciem kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut.
★	Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk lub wydziela swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.
★	Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.
⃠	Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej w szafkach.

⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki) – Opcjonalnie

☛	**OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.
★	Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
⃠	**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.
⃠	Nie należy używać myjki parowej.
⃠	**OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.
★	**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.
⃠	W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.
⃠	W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

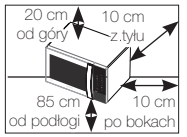
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 5 25/03/2014 15:46:30

	Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
	Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
	Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
	Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja Grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w przypadku których energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.
Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.



1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.
2. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki.
3. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Sprawdź, czy taca obraca się swobodnie. (Dotyczy wyłącznie modeli z tacą obrotową).
4. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 6 25/03/2014 15:46:31

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę. W celu zapewnienia bezpieczeństwa kabel należy podłączyć do odpowiedniego uziemionego gniazdka prądu zmiennego.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących ani wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne,
- drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek,
- taca obrotowa i pierścienie obrotowe. (Tylko model z tacą obrotową).

- Uszczelki powinny być **ZAWSZE** czyste, aby można było poprawnie zamykać drzwiczki.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenie jej powierzchni i skrócić czas eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym kuchenki należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej kuchenki szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

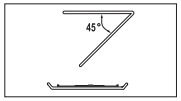
- **NIE WOLNO** wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:
  - gromadzenia się pozostałości jedzenia,
  - uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 7 25/03/2014 15:46:31

prawidłowego zamykania drzwiczek.

- Wnętrze kuchenki należy po każdym użyciu **wyczyścić** za pomocą roztworu łagodnego detergentu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45° ku dołowi i wyczyścić go. (Dotyczy wyłącznie modeli z obrotowym elementem grzejnym).



PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.
Kuchenki nie wolno używać, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie uległy uszkodzeniu; w tym m.in.:

- zawias jest złamany,
- uszczelnienie jest zużyte,
- obudowa jest uszkodzona lub pogięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

- **NIGDY** nie należy zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:
  - odłącz kuchenkę od sieci,
  - skontaktuj się z najbliższym serwisem.
- Jeśli nie zamierzasz korzystać z kuchenki przez pewien czas, umieść ją w miejscu suchym i niezakurzonym.
  Powód: Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.
- Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do zastosowań komercyjnych.
- Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta firmy Samsung, aby zlecić wymianę żarówki.

⚠ OSTRZEŻENIE					
	Kuchenka może być modyfikowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej.	✓	✓	✓	✓
	Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu, ani na nierównej powierzchni.	✓	✓	✓	✓

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 8 25/03/2014 15:46:32

	Urządzenie musi być prawidłowo uziemione zgodnie ze wszystkimi miejscowymi przepisami.	✓	✓	✓	✓
	Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki.	✓	✓	✓	✓
	Nie należy nadmiernie zginać i skręcać przewodu zasilającego ani kłaść na nim ciężkich przedmiotów.	✓	✓	✓	✓
	W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
	Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie lub uderzać go.	✓	✓	✓	✓
	Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami.	✓	✓		
	Do czyszczenia nie należy używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia.	✓	✓	✓	✓
	Należy sprawdzić, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu.	✓	✓		✓
	Należy zdecydowanie wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno używać rozgałęziacza, przedłużacza ani transformatora prądu.	✓	✓	✓	
	Nie należy wieszać przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładać go między różne przedmioty lub za kuchenkę.	✓	✓	✓	
	Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych. W przypadku uszkodzenia wtyczki zasilającej lub przewodu zasilającego należy skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno rozpylać ani wylewać wody bezpośrednio na urządzenie.	✓	✓		
	Na kuchence, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach nie wolno stawiać żadnych przedmiotów.	✓	✓	✓	
	Nie należy rozpylać na powierzchni kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych.	✓	✓		
	Nie należy przechowywać w kuchence materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki.	✓		✓	✓
	Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.	✓	✓	✓	✓
	OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY. • Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut. • Załóż czysty, suchy opatrunek. • Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami ani płynami.	✓	✓	✓	✓
	Zaraz po gotowaniu nie należy wkładać do wody tacy ani drucianej podstawki, gdyż może to spowodować jej zniszczenie lub uszkodzenie.				✓

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 9 25/03/2014 15:46:35

	Kuchenki mikrofalowej nie należy używać do smażenia na głębokim tłuszczu ze względu na brak kontroli nad temperaturą tłuszczu. Zbytni wzrost temperatury może spowodować nagłe wykipienie gorącego tłuszczu.	✓			✓

⚠ PRZESTROGA				
	Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb. Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.	✓		✓	✓
	Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.	✓		✓	✓
	Mniejsze ilości jedzenia należy podgrzewać krócej. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu.	✓		✓	✓
	Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.	✓	✓		
	Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.			✓	✓
	Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Kuchenka może się również przegrzać i automatycznie wyłączyć. Do momentu jej schłodzenia ponowne włączenie nie będzie możliwe.	✓		✓	
	Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.			✓	
	W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstać przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu.			✓	
	Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięcie ramion. Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę.			✓	
	Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Ze względów bezpieczeństwa kuchenka wyłączy się automatycznie po 30 minutach. Zalecamy, aby przez cały czas, gdy kuchenka nie jest używana, stała w niej szklanka wody. Pozwoli to na absorpcję energii mikrofal w razie przypadkowego uruchomienia kuchenki.	✓			✓
	Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstępy podane w niniejszej instrukcji. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej).	✓		✓	
	Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.	✓	✓	✓	

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO. (FUNKCJA TYLKO KUCHENKI MIKROFALOWEJ)

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek) ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą, miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
(1) drzwiczki (nie mogą być wygięte),
(2) zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane),
(3) uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające.

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 10 25/03/2014 15:46:36

Naprawienie urządzenia, wymiana akcesorium lub naprawa uszkodzenia obudowy podlega opłacie, jeśli urządzenie i/lub akcesorium zostało uszkodzone przez klienta. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń.

(a) Wyszczerbienia, wgniecenia, zarysowania i pęknięcia drzwiczek, uchwytu, panelu zewnętrznego i panelu sterowania.

(b) Uszkodzenia lub zgubienia tacki, pierścienia obrotowego, łącznika i drucianej podstawki.

- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać tkanin lub poduszek wypełnionych ziarnami. Może to spowodować poparzenia i pożar. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłową eksploatacją urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

skrócona instrukcja obsługi

Przygotowywanie posiłku

	1. Umieść jedzenie w kuchence. Wybierz poziom mocy, naciskając przycisk **Mikrofal** odpowiednią liczbę razy.
– +	**2.** Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **W górę/W dół**.
+ 30s	**3.** Naciśnij przycisk **START**. **Efekt:** Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania zostaną wyemitowane 4 sygnały dźwiękowe.

Szybkie rozmrażanie żywności.

Power	**1.** Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając jeden lub kilka razy przycisk **Power (Moc)**.
– +	**2.** Ustaw wagę produktu za pomocą przycisków **W górę/W dół**.
+ 30s	**3.** Naciśnij przycisk **START**.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 11 25/03/2014 15:46:37

Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund.

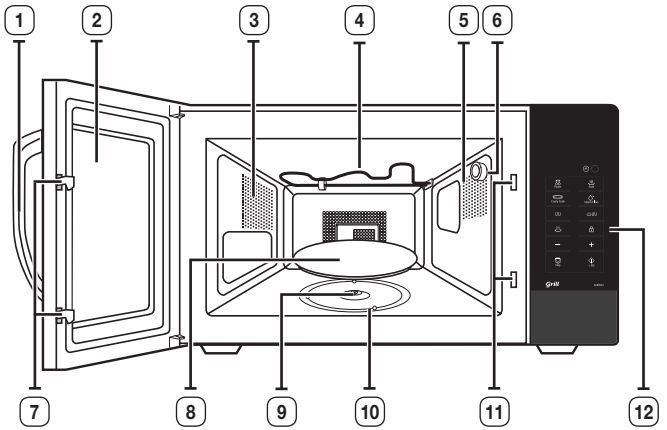
+ 30s	Pozostaw posiłek w kuchence. Naciśnij przycisk **START** odpowiednią liczbę razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.

Grillowanie.

	1. Naciśnij przycisk **Grill**.
– +	**2.** Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **W górę/W dół**.
+ 30s	**3.** Naciśnij przycisk **START**.

funkcje kuchenki

KUCHENKA



1. UCHWYT DRZWICZEK
2. DRZWICZKI
3. OTWORY WENTYLACYJNE
4. ELEMENT GRZEJNY
5. OŚWIETLENIE
6. UCHWYT POJEMNIKA NA WODĘ
7. ZATRZASKI DRZWICZEK
8. TACA OBROTOWA
9. ŁĄCZNIK
10. PIERŚCIEŃ OBROTOWY
11. OTWORY BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA
12. PANEL STEROWANIA

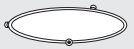
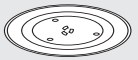
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 12 25/03/2014 15:46:37

PANEL STEROWANIA

1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
3. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO
4. TRYB GRILLA
5. POZIOM MIKROFAL/MOCY
6. PRZYCISK GÓRA (+) / DÓŁ (-)
7. PRZYCISK ZATRZYMANIA/ ANULOWANIA
8. USTAWIANIE ZEGARA
9. AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE
10. PRZYCISK CZYSZCZENIE PAROWE
11. TRYB KOMBINOWANY
12. BLOKADA RODZICIELSKA
13. PRZYCISK START

AKCESORIA

W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.

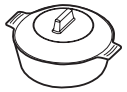
	1. **Pierścień obrotowy** — umieszczany na środku kuchenki. **Przeznaczenie:** pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.
	2. **Taca obrotowa** — umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku. **Przeznaczenie:** taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.
	3. **Druciana podstawka** — umieszczana na tacy obrotowej. **Przeznaczenie:** metalowa podstawka może być używana do grillowania oraz gotowania w trybie łączonym.
	4. **Talerz teflonowy,** patrz str. 19-21. **Przeznaczenie:** teflonowy talerz służy do lepszego przypiekania potraw w trybie łączonym mikrofal lub grilla. Służy także do przygotowywania na krucho ciast i spodów do pizzy.
	5. **Pojemnik na czystą wodę,** patrz str. 23. **Przeznaczenie:** pojemnik na wodę umożliwia korzystanie z funkcji czyszczenia parowego kuchenki.

NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

(ciąg dalszy)

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 13 25/03/2014 15:46:38

NIE WOLNO używać trybów **GRILLA** i **ŁĄCZONEGO** w przypadku korzystania z naczynia do gotowania na parze.

Tryb pracy	MIKROFALE	GRILLA	ŁĄCZONEGO
 (naczynie do gotowania na parze)	O	X	X

korzystanie z kuchenki

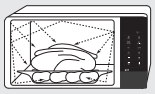
JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania (ręcznego i automatycznego),
- gotowania,
- podgrzewania.

Zasady działania



1. Mikrofale generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego naczynia i właściwości pożywienia:
   - ilości i gęstości,
   - zawartości wody,
   - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

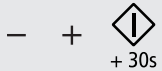
Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

SPRAWDZANIE POPRAWNOŚCI DZIAŁANIA KUCHENKI

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie.
Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu po prawej stronie drzwiczek. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

1. Naciśnij przycisk **Mikrofal**.
   Efekt: Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania).



2. Naciśnij przycisk **Poziomu mocy** i ustaw czas na 4-5 minut, naciskając przyciski **W górę/W dół** odpowiednią liczbę razy i naciskając przycisk **START**.
   Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.
   1) Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
   2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. Jeśli używany jest inny poziom mocy niż maksymalny, zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 14 25/03/2014 15:46:39

USTAWIANIE GODZINY

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar.
Po włączeniu zasilania na ekranie wyświetli się „:0”, „88:88” lub „12:00”.
Należy ustawić aktualną godzinę. Godzina może być wyświetlana w formacie 24- lub 12-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,
- po awarii zasilania.

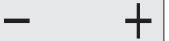
Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.

	1. Naciśnij przycisk **Zegara** jeden lub dwa razy: **Aby wyświetlić czas w formacie** 24-godzinnym, 12-godzinnym,
	2. Użyj przycisków **W górę/W dół**, aby ustawić godzinę.
	3. Naciśnij przycisk **Zegara**.
	4. Użyj przycisków **W górę/W dół**, aby ustawić minutę.
	5. Naciśnij przycisk **Zegara**.

GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.
Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

	1. Naciśnij przycisk **Mikrofal**. **Efekt:** Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania).
	**2.** Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **W górę/W dół**.
	3. Naciśnij przycisk **START**. **Efekt:** W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać. 1) Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe. 2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania. 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Nigdy nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.

W przypadku podgrzewania posiłku w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (800 W), wystarczy nacisnąć przycisk **START**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 15 25/03/2014 15:46:39

POZIOMY MOCY

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

Poziom mocy	Moc wyjściowa	
	MIKROFALE	GRILL
WYSOKI	800 W	-
PODWYŻSZONY	600 W	-
ŚREDNI	450 W	-
OBNIŻONY	300 W	-
ROZMRAŻANIE	180 W	-
NISKI/UTRZYMYWANIE TEMPERATURY	100 W	-
GRILL	-	1100 W
ŁĄCZONY I	600 W	1100 W
ŁĄCZONY II	450 W	1100 W
ŁĄCZONY III	300 W	1100 W

W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.

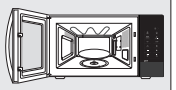
W przypadku wybrania niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

+ 30s	Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk **START**. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.



1. Aby chwilowo zatrzymać gotowanie:

1) Otwórz drzwiczki.

Efekt: Kuchenka zakończy pracę. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START** jeszcze raz.

2) Naciśnij przycisk **Stop**.

Efekt: Kuchenka zakończy pracę. Aby wznowić gotowanie, naciśnij przycisk **START** jeszcze raz.

Stop

2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie, naciśnij przycisk **Stop**.

Efekt: Kuchenka zakończy pracę. Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk **Stop**.

Możesz anulować dowolne ustawienie przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przycisk **Stop**.

FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO OSZCZĘDZANIA ENERGII

Jeżeli nie zostanie wybrana żadna opcja, gdy urządzenie jest ustawiane lub działa w tymczasowym trybie zatrzymania, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach wyświetli się zegar. Lampa piekarnika wyłączy się po 5 minutach, jeśli drzwiczki są otwarte.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 16 25/03/2014 15:46:40

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA

Funkcja automatycznego podgrzewania ma cztery fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania i poziomu mocy. Liczbę porcji można ustawić za pomocą przycisków **W górę/W dół**.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

Auto	**1.** Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając raz lub kilka razy przycisk **Auto reheat (Automatycznego podgrzewania)**.
– +	**2.** Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków **W górę/W dół**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie).
+ 30s	**3.** Naciśnij przycisk **START**. **Efekt:** Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania: 1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe. 2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania. 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego podgrzewania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1 **Schłodzone gotowe danie**	300-350 g 400-450 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 3 minuty.
2 **Zimne zupy/ Sosy**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Wlej zupę/sos do głębokiego talerza ceramicznego lub do ceramicznej miski. Przykryj naczynie w czasie gotowania i oczekiwania. Wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.
3 **Mrożone danie z makaronu**	200 g 400 g	Umieść mrożone danie z makaronu w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Postaw potrawę na ruszcie. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania mrożonych dań z makaronu typu lasagne, cannelloni czy macaroni. Odstaw na 2-3 minut.
4 **Napoje Kawa, mleko, herbata, woda (w temperaturze pokojowej)**	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	Wlej napój do ceramicznej filiżanki (150 ml) lub kubka (250 ml) i umieść na środku tacy obrotowej. Podgrzewaj bez przykrycia. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów). Odstaw na 1-2 minut.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 17 25/03/2014 15:46:40

KORZYSTANIE Z AUTOMATYCZNEJ FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

Funkcja szybkiego rozmrażania umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba i ciast. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie.
Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

Power	**1.** Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając jeden lub kilka razy przycisk **Power (Moc)**.
– +	**2.** Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków **W górę/W dół**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
+ 30s	**3.** Naciśnij przycisk **START**. **Efekt:** • Rozpocznie się rozmrażanie. • W połowie procesu rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia. • Naciśnij ponownie przycisk **START**, aby zakończyć rozmrażanie.

Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję gotowania / podgrzewania z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Gotowanie/Podgrzewanie” (s. 15).

Należy używać tylko naczyń, które są bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych.

W poniższej tabeli przedstawiono poszczególne automatyczne programy szybkiego rozmrażania, ilości i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Umieść mięso, drób, ryby, chleb lub ciasto na talerzu ceramicznym.

Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1 Mięso	200-1500 g	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 10-30 minut.
2 Drób	200-1500 g	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków lub kawałków kurczaka. Odstaw na 10-30 minut.
3 Ryby	200-1500 g	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb lub filetów rybnych. Odstaw na 10-30 minut.
4 Chleb/Ciasto	125-625 g	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z dekoracją czekoladową. Odstaw na 5-30 minut.

Wybierz funkcję Ręczne rozmrażanie i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania oraz czasu rozmrażania można znaleźć na str. 28.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 18 25/03/2014 15:46:40

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

W funkcji automatycznego opiekania na krucho czas gotowania jest ustawiany automatycznie. Liczbę porcji można określić za pomocą przycisków **W górę/W dół**.

Najpierw umieść talerz teflonowy na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

	1. Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go z maksymalną mocą kuchenki mikrofalowej i grilla. Naciśnij przycisk trybu **Łączonego** i ustaw czas rozgrzewania (od 3 do 5 minut) za pomocą przycisków **W górę/W dół**.
+ 30s	**2.** Naciśnij przycisk **START**. Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.
	3. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść jedzenie na talerzu teflonowym. Zamknij drzwiczki. Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.
Crusty Cook	**4.** Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **Crusty Cook (Opiekanie na krucho)** odpowiednią liczbę razy.
– +	**5.** Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków **W górę/W dół**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie).
+ 30s	**6.** Naciśnij przycisk **Start**. **Efekt:** Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania: 1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe, 2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania. 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Sposób czyszczenia teflonowego talerza
Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.

Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.

Uwaga
Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

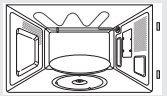
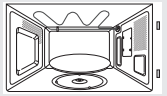
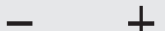
Poniższa tabela przedstawia 4 programy opiekania na krucho. Należy przestrzegać zalecanych ilości, czasów oczekiwania oraz odpowiednich zaleceń.

Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania (min)	Instrukcje
1 Mrożona pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Umieść pizzę na talerzu teflonowym. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce.
2 Mrożone bagietki	150 g (1 szt.) 250 g (2 szt.)	4	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 450 W + Grill. Połóż bagietkę na brzegu talerza, 2 bagietki połóż równolegle na talerzu. Program służy do podgrzewania mrożonych bagietek z dodatkami (np. warzywa, szynka i ser) oraz minipizzy. Odstaw na 2-3 minuty.
3 Mrożone quiche/ Ciasto (-18 °C)	150 g (1 szt.) 300 g (1-2 szt.)	3	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Umieść mrożone quiche/ciasto na talerzu teflonowym. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce. Odstaw na 1-2 minuty.
4 Mrożone kawałki kurczaka	125 g 250 g	4	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Natrzyj talerz teflonowy 1 łyżką oleju. Równomiernie ułóż kawałki kurczaka na talerzu. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 19 25/03/2014 15:46:41

KORZYSTANIE Z FUNKCJI TALERZA TEFLONOWEGO

Talerz służy do lepszego przypiekania potraw nie tylko z wierzchu przy pomocy grilla, ale także od spodu dzięki temperaturze samego talerza. W tabeli na następnej stronie znajduje się kilka potraw, które można przygotować na talerzu. Talerza można również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.

	**1.** Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go, używając maksymalnej mocy dostępnej w trybie łączonym mikrofal i grilla [600 W + Grill], stosując się do instrukcji oraz czasów umieszczonych w tabeli.
	**2.** Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.
	3. Umieść jedzenie na talerzu.
	4. Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.
	**5.** Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie)

- Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.
- Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.
- Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury.
- Nie wolno umieszczać talerza w kuchence bez tacy obrotowej.
- Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.
- Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.
- Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

Zaleca się rozgrzewanie teflonowego talerza bezpośrednio na tacy obrotowej. Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill przez ok. 3-4 minut. Stosuj się do instrukcji i czasów podanych w tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas gotowania (min)
Boczek	4 plastry (80 g)	600 W + Grill	3½-4
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Połóż plastry razem na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce. Odstaw na 3 minuty.		
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	450 W + Grill	4½-5
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Rozłóż w okręgu na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce. Odstaw na 3 minuty.		
Hamburger (mrożony)	2 szt. (125 g)	600 W + Grill	7-7½
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Rozłóż mrożone burgery w okręgu na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce. Po 4-5 minutach obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 minuty.		
Bagietki (mrożone)	200-250 g (2 szt.)	450 W + Grill	8-9
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Umieść 1 bagietkę na środku, a 2 bagietki po obydwu stronach talerza. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce. Odstaw na 4 minuty.		
Pizza (mrożona)	300-350 g	450 W + Grill	7½-8½
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Umieść mrożoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.		
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	5-6 8-9
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na talerzu przeciętą częścią ku dołowi. Ziemniaki należy ułożyć w okrąg. Umieść talerz na drucianej podstawce. Odstaw na 3 minuty.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 20 25/03/2014 15:46:41

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas gotowania (min)
Paluszki rybne (mrożone)	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	600 W + Grill	7-8 9-10
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Posmaruj talerz 1 łyżką stołową oleju. Rozłóż paluszki rybne w okręgu na talerzu. Obróć po upływie 4 min (5 szt.) lub 6 min (10 szt.). Odstaw na 4 minuty.		
Nuggetsy drobiowe (mrożone)	125 g 250 g	600 W + Grill	5-5½ 7½-8
	Instrukcje Podgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz 1 łyżką oleju. Umieść nuggetsy na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce. Obróć po upływie 3 min (125 g) lub 5 min (250 g). Odstaw na 4 minuty.		
Pizza (schłodzona)	300-350 g	450 W + Grill	6½-7½
	Instrukcje Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść schłodzoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na tacy obrotowej. Odstaw na 4 minuty.		

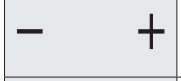
WYBÓR AKCESORIÓW

Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń ani papierowych kubeczków, ręczników itp.
W przypadku wybrania trybu łączonego (grill + mikrofale) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych.

Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 23.

GRILLOWANIE

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal. Służy do tego druciana podstawka dostarczona wraz z kuchenką mikrofalową.

	1. Rozgrzej grill do wymaganej temperatury, naciskając przycisk **Grill** i ustaw czas rozgrzewania za pomocą przycisków **W górę/W dół**.
	2. Naciśnij przycisk **START**.
	3. Po wstępnym rozgrzaniu otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na drucianej podstawce. Zamknij drzwiczki.
	4. Naciśnij przycisk **Grill**. **Efekt:** Zostaną wyświetlone następujące informacje:
	**5.** Ustaw czas grillowania, naciskając przyciski **W górę/W dół**. Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
	6. Naciśnij przycisk **START**. **Efekt:** Rozpocznie się grillowanie. Po zakończeniu gotowania: 1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe. 2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania. 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia. Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.

Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.

Nie można ustawić temperatury grilla.

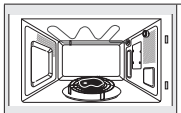
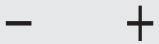
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 21 25/03/2014 15:46:42

TRYB ŁĄCZONY MIKROFAL I GRILLA

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

ZAWSZE używaj przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.

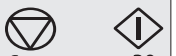
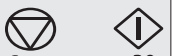
	**1.** Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na drucianej podstawce i połóż całość na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.
	2. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając ponownie przycisk trybu **Łączonego** do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy.
	**4.** Ustaw czas gotowania, naciskając przyciski **W górę/W dół.** Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
+ 30s	**5.** Naciśnij przycisk **START**. **Efekt:** Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. Po jego zakończeniu: 1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe. 2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania. 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Maksymalna moc pracy w trybie łączony kuchenki i grilla to 600 W.

Nie można ustawić temperatury dla trybu łączonego.

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

 Stop + 30s	**1.** Naciśnij jednocześnie przyciski **Stop** i **START**. **Efekt:** • Zostaną wyświetlone następujące informacje: • Naciśnięcie przycisku nie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
 Stop + 30s	**2.** Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, naciśnij jednocześnie przyciski **Stop** i **START** jeszcze raz. **Efekt:** • Zostaną wyświetlone następujące informacje: • Sygnał dźwiękowy jest ponownie włączony.

BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę. Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.

	1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokady rodzicielskiej** przez trzy sekundy. **Efekt:** • Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji). • Zostanie wyświetlony symbol „L”.
	2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokady rodzicielskiej** przez trzy sekundy. **Efekt:** Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

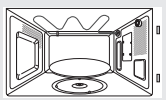
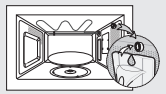
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 22 25/03/2014 15:46:43

KORZYSTANIE Z CZYSZCZENIA PAROWEGO

Powierzchnia wnęki pokrywa się parą wydzielaną przez system czyszczenia parowego. Po użyciu funkcji czyszczenia parowego wnękę kuchenki można z łatwością wyczyścić.

Z funkcji tej należy korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki. (Temperatura pokojowa)

Używaj wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.

	**1.** Otwórz drzwiczki.
	2. Wypełnij pojemnik wodą do wysokości oznaczonej linią (poziom napełnienia wodą), która znajduje się po zewnętrznej stronie pojemnika. (Odpowiada to objętości około 50 ml).
	**3.** Zawieś pojemnik na górnym uchwycie umieszczonym na prawej ściance komory gotowania. Następnie zamknij drzwiczki.
Steam Clean	**4.** Naciśnij przycisk **Steam Clean (Czyszczenie parowe)**. Podczas czyszczenia parowego szybka może być **ZAPAROWANA**. To nie jest wada. **PARA W PEWNYM StopNIU ZASŁANIA** światło **WEWNĄTRZ URZĄDZENIA.**
	5. Otwórz drzwiczki i wyczyść wnękę kuchenki suchą ściereczką do wycierania naczyń. Wyjmij tacę obrotową i wyczyść stojak papierem kuchennym.

OSTRZEŻENIE

Pojemnika z wodą można używać wyłącznie w trybie czyszczenia parowego **Czyszczenie parowe**.

Gotując dania nie mające postaci płynnej, należy wyjąć pojemnik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar kuchenki mikrofalowej.

Więcej niż 50 ml wody może powodować wyciekanie wody przez otwór znajdujący się z tyłu. Upewnij się, że ilość wody nie przekracza 50 ml.

lista naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot ma specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.

(ciąg dalszy)

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 23 25/03/2014 15:46:45

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Wyroby szklane		
• Ceramika	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ **: Zalecane** ✓✗ **: Używać ostrożnie** ✗ **: Niebezpieczne**

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 24 25/03/2014 15:46:45

Zasady przygotowywania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Szpinak	150 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minut.		
Brokuły	300 g	600 W	9-10
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minut.		
Groszek	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minut.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minut.		
Mieszanka warzyw (marchew/groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minut.		
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Odstaw na 2-3 minut.		

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z przykrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
Uwaga: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Biały ryż (parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minuty.		
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minuty.		
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250 g	800 W	17-18
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minuty.		
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250 g	800 W	18-19
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minuty.		
Makaron	250 g	800 W	11-12
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 minuty.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 25 25/03/2014 15:46:45

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło.
W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Brokuły	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka. Odstaw na 3 minuty.		
Brukselki	250 g	800 W	5½-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki stołowe) wody. Odstaw na 3 minuty.		
Marchew	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Odstaw na 3 minuty.		
Kalafior	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka. Odstaw na 3 minuty.		
Cukinie	250 g	800 W	3½-4
	Instrukcje Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Odstaw na 3 minuty.		
Bakłażany	250 g	800 W	3½-4
	Instrukcje Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Odstaw na 3 minuty.		
Por	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Potnij pory na grube plastry. Odstaw na 3 minuty.		
Pieczarki	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	Instrukcje Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Odstaw na 3 minuty.		
Cebula	250 g	800 W	5½-6
	Instrukcje Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Odstaw na 3 minuty.		
Papryka	250 g	800 W	4½-5
	Instrukcje Potnij paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 minuty.		
Ziemniaki	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości. Odstaw na 3 minuty.		
Rzepa	250 g	800 W	5-5½
	Instrukcje Potnij rzepę w małą kostkę. Odstaw na 3 minuty.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 26 25/03/2014 15:46:45

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz.
Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).
Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość. Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane. Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	800 W	1-1½ 1½-2
	Instrukcje Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 minut.		
Zupa (schłodzona)	250 g	800 W	3-3½
	Instrukcje Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2-3 minut.		
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrukcje Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 2-3 minut.		
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj. Odstaw na 3 minuty.		
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	5-6
	Instrukcje Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 3 minuty.		
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrukcje Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Odstaw na 3 minuty.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 27 25/03/2014 15:46:45

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

JEDZENIE DLA DZIECI: Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj!
Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: pomiędzy 30-40 °C.
MLEKO DLA DZIECI: Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37 °C.

UWAGA:

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w tabeli obok.

Odgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 sekund
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 minut.		
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sekund
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 minut.		
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 50 s. do 1 min.
	Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 minut.		

RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości. Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.
Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.
Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.
Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.
Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.
Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli na sąsiedniej stronie.

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Mięso			
Mielona wołowina	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7½-8½
	Instrukcje Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-25 minut.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 28 25/03/2014 15:46:45

Potrawa	Wielkość porcji	Zasilanie	Czas (min)
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180 W	14½-15½
Cały kurczak	900 g	180 W	28-30
	Instrukcje Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 15-40 minut.		
Ryby			
Filety rybne	250 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	180 W	6-7 12-13
	Instrukcje Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-15 minut.		
Owoce			
Jagody	250 g	180 W	6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Odstaw na 5-10 minut.		
Pieczywo			
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	180 W	½-1 2-2½
Tosty/Kanapki	250 g	180 W	4½-5
Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	500 g	180 W	8-10
	Instrukcje Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-20 minut.		

GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-4 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania: Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania: Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga: Przed uruchomieniem grilla, należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone: 600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofale + grill: Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie łączonym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofale + grill: Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie łączonym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga: Przed uruchomieniem trybu łączonego (mikrofale + grill), należy sprawdzić, czy element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Jedzenie powinno być umieszczone na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie. Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 29 25/03/2014 15:46:46

Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Produkty zamrożone	Wielkość porcji	Zasilanie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Bułki (każda ok. 50 g)		Mikrofale + Grill	300 W + Grill	Tylko grill
	2 szt.		1-1½	1-2
	4 szt.		2-2½	1-2
	Instrukcje Bułki należy ułożyć w okrąg na podstawie. Drugą stronę bułek przypiecz zgodnie z upodobaniami. Odstaw na 2-5 minuty.			
Bagietki z dodatkami (pomidory, ser, szynka, pieczarki)	250-300 g (2 szt.)	450 W + Grill	8-9	-
	Instrukcje Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na tacy. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minut.			
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instrukcje Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na drucianej podstawce. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minut.			
Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	Mikrofale + Grill	300 W + Grill	Tylko grill
			18-19	1-2
	Instrukcje Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minut.			
Nuggetsy drobiowe	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instrukcje Umieść kawałki kurczaka na podstawce. Obrócić po upływie połowy ustalonego czasu.			
Frytki z piekarnika	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instrukcje Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na tacy.			

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 3-4 minuty funkcję grillowania.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Wielkość porcji	Zasilanie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Tosty	4 szt. (każdy ok. 25 g)	Tylko grill	6-8	4-5½
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na drucianej podstawce.			
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	Tylko grill	2-3	2-3
	Instrukcje Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.			
Pomidory z grilla		Mikrofale + Grill	300 W + Grill	Tylko grill
	200 g (2 szt.)		4½-5½	2-3
	400 g (4 szt.)		7-8	
	Instrukcje Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na drucianej podstawce.			
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2-3 minut.			
Pieczone ziemniaki	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g		8-9	
	Instrukcje Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie.			

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 30 25/03/2014 15:46:46

Świeża żywność	Wielkość porcji	Zasilanie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 szt.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż 1 kawałek kurczaka na środku podstawy. Odstaw na 2-3 minut.			
Kotlety z baraniny/ Steki wołowe (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill	12-15	9-12
	Instrukcje Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawce. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minut.			
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	Mikrofale + Grill	300 W + Grill 7-8	Tylko grill 6-7
	Instrukcje Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na drucianej podstawce. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minut.			
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g) 2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Instrukcje Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.			
Pieczony kurczak	1200 g	Mikrofale + Grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka w naczyniu żaroodpornym jedną piersią w dół, drugą piersią w górę. Po zakończeniu grillowania odstaw na 5 minut.			

WSKAZÓWKI I PRZYDATNE PORADY

ROZTAPIANIE MASŁA
Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 800 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY
Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU
Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia miodu.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY
Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA
Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU
Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU
Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie dokładnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW
Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj. Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 31 25/03/2014 15:46:46

rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Jest to zjawisko normalne.

- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki.
- Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy
- Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek

Piekarnik nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku START/+30s.

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Czy minutnik został ustawiony poprawnie i/lub został naciśnięty przycisk **START/+30s**?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

Żarówka nie działa.

- Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta, aby zlecić wymianę żarówki.

Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.

- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli mikroprocesor kuchenki wykryje zakłócenia, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

Dym i nieprzyjemny zapach po rozpoczęciu pracy.

- Jest to tymczasowy stan spowodowany nagrzewaniem się nowych elementów. Dym i zapach znikną całkowicie po 10 minutach działania.
  Aby szybciej pozbyć się nieprzyjemnego zapachu, umieść w kuchence cytrynę lub sok z cytryny.

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy SAMSUNG. Należy przygotować następujące informacje:

- model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,
- szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,
- dokładny opis problemu.

Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 32 25/03/2014 15:46:46

parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.
Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka GE89MST firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	GE89MST
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale Grill Tryb łączony	 1200 W 1100 W 2300 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) Obudowa Wnętrze kuchenki	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Objętość	23 litry
Waga Netto	 ok. 13 kg
Emisja hałasu	43 dBA

NOTATKI

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 33 25/03/2014 15:46:46

NOTATKI

NOTATKI

NOTATKI

NOTATKI

ZAPYTANIA | KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04258B-00

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_PL.indd 36 25/03/2014 15:46:46

GE89MST

Mikrohullámú sütő

Használati utasítás és főzési útmutató

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.

A Samsung garanciája NEM terjed ki azokra az esetekre, amikor Ön azért kéri a szerviz segítségét, hogy elmagyarázzák a készülék működését, helyreállítsák a nem megfelelő üzembe helyezés következményeit, illetve elvégezzék a készülék rendes tisztítását vagy karbantartását.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készult.

SAMSUNG

tartalom

Biztonsági információk 2
Gyorskalauz 11
A sütő jellemzői 12
Sütő 12
Kezelőpanel 13
Tartozékok 13
A sütő használata 14
A mikrohullámú sütő működése 14
A sütő működésének ellenőrzése 14
Az idő beállítása 15
Főzés/Melegítés 15
Teljesítményszintek 16
Az elkészítési idő beállítása 16
A főzés leállítása 16
Automatikus energiatakarékos funkció 16
Az automatikus melegítés funkciók használata 17
Az automatikus gyorskiolvasztás funkció használata 18
Az automatikus pirítás funkció használata 19
Az automatikus pirítás beállítása 19
A pirítótányér funkcióinak használata 20
A tartozékok kiválasztása 21
Grillezés 21
Mikrohullám és grill kombinációja 22
A hangjelzés kikapcsolása 22
A mikrohullámú sütő biztonsági zára 22
A gőztisztítás funkció használata 23
A mikrohullámú sütőben használható edények 23
Elkészítési útmutató 24
Hibaelhárítás 32
Műszaki adatok 33

biztonsági információk

A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta!
A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági előírások
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek

JELMAGYARÁZAT

⚠ FIGYELEM	Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat.
⚠ VIGYÁZAT	Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.

	Vigyázat, tűzveszély		Vigyázat; forró felület
	Vigyázat, áramütés-veszély		Vigyázat, robbanásveszély
	NE kísérelje meg.		NE érintse meg.
	NE szerelje szét.		Pontosan kövesse az utasításokat.
	Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.		Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen.
	Segítségért forduljon a szervizközponthoz.		Megjegyzés
	Fontos		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 2 25/03/2014 15:44:40

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

Mindig tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

A sütő használata előtt feltétlenül olvassa el, és mindig tartsa be az alábbi utasításokat:

⚠ VIGYÁZAT (Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozik)	
⦸	**VIGYÁZAT:** Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.
⦸	**VIGYÁZAT:** Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.
☛	A készüléket kizárólag háztartási használata tervezték.
★	**VIGYÁZAT:** Gyermekek csak akkor használhatják a sütőt felügyelet nélkül, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.
★	**VIGYÁZAT:** A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.
★	Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.
★	Ha papír- vagy műanyag zacskóba csomagolt ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 3 25/03/2014 15:44:40

★	A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étel vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.
	Füstszivárgás esetén kapcsolja ki készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.
★	**VIGYÁZAT:** Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt.
★	**VIGYÁZAT:** Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.
	Tojás héjastól és főtt tojás egészben nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött.
★	A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.

	A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületi károsodáshoz vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.
	A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.
★	A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
★	Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
	Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni.
	VIGYÁZAT: Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 4 25/03/2014 15:44:40

	A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.
	A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan).
	A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.
	Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.
	A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.
	A mikrohullámú sütőt asztalon vagy pulton történő használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe.

⚠ VIGYÁZAT (Csak a sütő funkcióra vonatkozik) - Opcionális

	VIGYÁZAT: Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.
	Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
	VIGYÁZAT: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
	Gőztisztítóval nem tisztítható.
	VIGYÁZAT: Az izzócserét megelőzően – az áramütés elkerülése érdekében – a készüléket ki kell kapcsolni.
	VIGYÁZAT: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.
	A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.
	Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 5 25/03/2014 15:44:40

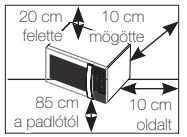
	A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.
	A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.
	Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
	A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.

A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsonyfeszültségű hálózatra csatlakoznak.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.



1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér legyen.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
3. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálytalanul forog-e. (Csak a forgótányéros modellek esetében)
4. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 6 25/03/2014 15:44:41

- Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt megfelelően földelt, váltakozó áramú fali aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében. Tartsa be a sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat, és olyan hosszabbító kábelt használjon, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSA

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradék ne rakódhasson le rájuk:

- Belső és külső felületek
- Ajtó és ajtótömítések
- Forgótányér és görgős gyűrű (Csak a forgótányéros modellek esetében)

- **MINDIG** ügyeljen arra, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a sütő belső felületekről. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a sütőbe egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig melegítse maximális fokozaton.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

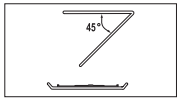
- A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. **NE** használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:
  - Ne gyűljenek fel

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 7 25/03/2014 15:44:41

- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön **tisztítsa meg** enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

Amikor a sütőtér felső részét tisztítja, érdemes 45°-kal lefelé fordítani a fűtőegységet, és úgy tisztítani. (Csak az elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek esetén)



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor. A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömítések
- Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.

NE vegye le a sütő külső házát.
Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal

Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
Oka: A por és a nedvesség megrongálhatja a sütő alkatrészeit.

Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje! Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálathoz, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

⚠ FIGYELEM				
	A készüléket csak képesített szakember javíthatja és alakíthatja át.	✓	✓	✓	✓
	Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben a mikrohullámú funkcióval.	✓	✓	✓	✓
	Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras tisztítót vagy gőztisztítót.	✓	✓	✓	✓
	Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; párás, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen.	✓	✓	✓	✓
	A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.	✓	✓	✓	✓

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 8 25/03/2014 15:44:42

★	Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ne húzza meg és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat.	✓	✓	✓	✓
★	Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.	✓	✓	✓	✓
⊘	Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé.	✓	✓		
⊘	A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.	✓	✓		✓
⊘	Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót.	✓	✓	✓	
⊘	Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé.	✓	✓	✓	
⊘	Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✓	✓	✓	✓

⊘	Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.	✓	✓		
⊘	Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.	✓	✓	✓	
⊘	Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére.	✓	✓		
⊘	Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel.	✓		✓	✓
★	Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.	✓	✓	✓	✓
★	**VIGYÁZAT:** Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY-utasítások szerint járjon el: • Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe. • Fedje le tiszta, száraz kötszerrel. • Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ne helyezze a tálcát vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert eltörhet vagy megrongálódhat.				✓
⊘	Ne használja a mikrohullámú sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható. Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat.	✓			✓

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 9 25/03/2014 15:44:45

⚠ VIGYÁZAT				
★	Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb. A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el. Magyarázat: Elektromos kisülés vagy szikra keletkezhet, ezáltal a sütő tönkremehet.	✓		✓	✓
⃠	A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.	✓		✓	✓
★	Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.	✓		✓	✓
⃠	Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol.	✓	✓		
⃠	Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat. Ne melegítsen továbbá légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.			✓	✓
⃠	A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.	✓		✓	
✋	Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.			✓	
★	A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.			✓	
★	Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz.			✓	
⃠	Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.	✓			✓
★	A sütő elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.)	✓		✓	
★	Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.	✓	✓	✓	

ÓVINTÉZKEDÉSEK AZ ESETLEGES TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚ ENERGIA-KISUGÁRZÁS ELLEN. (CSAK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓRA VONATKOZIK)

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

(a) Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) ajtó (meghajlás)
(2) ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

Ha a készülék alkatrészeinek cseréjére vagy a készülék hibájának kijavítására a felhasználó hibájából van szükség, a Samsung szervizdíjat számol fel. Ez a kikötés a következő esetekre vonatkozik:

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 10 25/03/2014 15:44:46

(a) Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.

(b) Törött vagy hiányzó tálca, görgő, összekötőelem vagy rács.

- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt módon, rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
- Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE – ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

gyorskalauz

Ha főzni szeretne.

	1. Tegye be az ételt a sütőbe. Válassza ki a teljesítményszintet a **Mikrohullám** gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.
– +	**2.** A **Felfelé/Lefelé** gombbal állítsa be az elkészítési időt.
+ 30s	**3.** Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot. **Eredmény:** Megkezdődik a főzés. A főzés befejezésekor a sütő négyszer sípol.

Ha ételt szeretne kiolvasztani az automatikus gyorskiolvasztás funkció segítségével:

Power	**1.** A **Power (Áramellátás)** gombot egyszer vagy többször megnyomva adja meg az étel típusát.
– +	**2.** A **Felfelé/Lefelé** gombbal adja meg az étel súlyát.
+ 30s	**3.** Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 11 25/03/2014 15:44:47

Ha az elkészítési időt 30 másodperccel növelni kívánja:

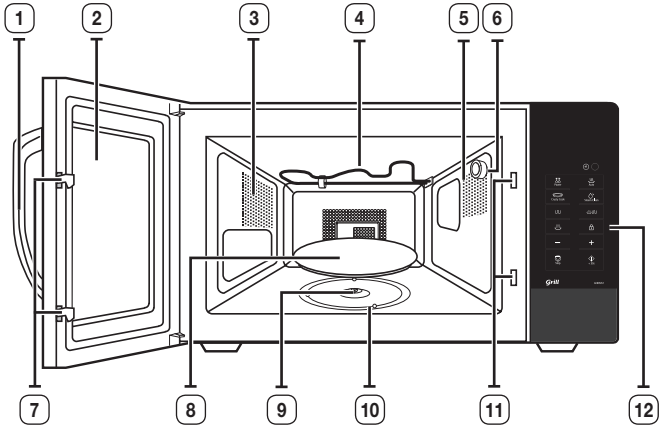
+ 30s	Hagyja az ételt a sütőben. Nyomja meg a **START** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.

Ha grillezni szeretne.

	1. Nyomja meg a **Grill** gombot.
– +	**2.** A **Felfelé/Lefelé** gombbal állítsa be az elkészítési időt.
+ 30s	**3.** Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.

a sütő jellemzői

SÜTŐ



1. AJTÓFOGANTYÚ
2. AJTÓ
3. SZELLŐZŐNYÍLÁSOK
4. FŰTŐELEM
5. VILÁGÍTÁS
6. A VÍZTÁROLÓ EDÉNY TARTÓJA
7. AZ AJTÓZÁR KALLANTYÚI
8. FORGÓTÁNYÉR
9. ÖSSZEKÖTŐELEM
10. GÖRGŐS GYŰRŰ
11. A BIZTONSÁGI RETESZ NYÍLÁSAI
12. KEZELŐPANEL

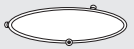
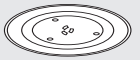
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 12 25/03/2014 15:44:47

KEZELŐPANEL

1. KIJELZŐ
2. AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS GOMB
3. AZ AUTOMATIKUS PIRÍTÁS FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
4. GRILLEZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA
5. MIKROHULLÁM/ TELJESÍTMÉNYSZINT
6. FEL (+) / LE (-) GOMB
7. LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS GOMB
8. ÓRABEÁLLÍTÁS
9. AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
10. GŐZTISZTÍTÁS GOMB
11. KOMBINÁLT MÓD KIVÁLASZTÁSA
12. A GYERMEKZÁR KIVÁLASZTÁSA
13. INDÍTÁS GOMB

TARTOZÉKOK

A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.

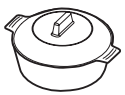
	1. **Görgős gyűrű**, amelyet a sütő közepére kell helyezni. **Rendeltetés:** A görgős gyűrű tartja a forgótányért.
	2. **Forgótányér**, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön. **Rendeltetés:** A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.
	3. **Grillezőrács**, amelyet a forgótányérra kell helyezni. **Rendeltetés:** A fémrács grillezéshez és kombinált sütéshez használható.
	4. **Pirítótányér,** lásd 19-**21. oldal.** **Rendeltetés:** A pirítótányér segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel kombinált üzemmódban szebben megpiríthatja az ételeket. Ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzákat.
	5. **Víztároló edény,** lásd 23. oldal. **Rendeltetés:** A víztároló edény tisztításra használható.

NE használja a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül.

(folytatás)

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 13 25/03/2014 15:44:48

NE használja a párolóedényt **GRILL** és **KOMBINÁLT** üzemmódban.

Üzemmód	MIKROHULLÁM	GRILL	KOMBINÁLT
 (Párolóedény)	O	X	X

a sütő használata

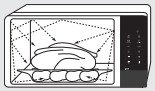
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MŰKÖDÉSE

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás (kézi és automatikus)
- Sütés, főzés
- Melegítés

Főzési elv.



1. A magnetron által termelt mikrohullámok a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. Az elkészítési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

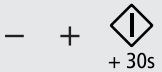
Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt pihentetési időket, hogy biztosítsa:

- Hogy az étel középen is egyenletes átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

A SÜTŐ MŰKÖDÉSÉNEK ELLENŐRZÉSE

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Az ajtó jobb oldalán található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Ezután csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Mikrohullám** gombot.
   Eredmény: Megjelenik a 800 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés.



2. Nyomja meg a **Teljesítményszint** gombot, és állítsa be az időt 4-5 percre, annyiszor megnyomva a **Felfelé/Lefelé** gombot, ahány percet be szeretne állítani.
   Ezután nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.
   Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
   1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

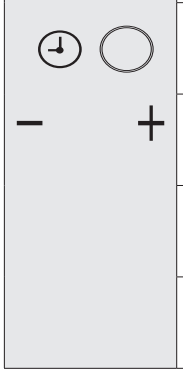
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 14 25/03/2014 15:44:49

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „:0”, „88 88” vagy a „12:00” felirat.
Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 12 vagy 24 órás formátumban.
Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.



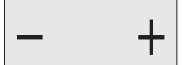
1. Nyomja meg egyszer vagy kétszer az **Óra** gombot:
   Az idő kijelzése...
   24 órás formátumban.
   12 órás formátumban.
2. Az óra beállításához nyomja meg a **Felfelé/Lefelé** gombot.
3. Nyomja meg az **Óra** gombot.
4. A perc beállításához nyomja meg a **Felfelé/Lefelé** gombot.
5. Nyomja meg az **Óra** gombot.

FŐZÉS/MELEGÍTÉS

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.
MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Mikrohullám** gombot.
   Eredmény: Megjelenik a 800 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés.



2. A **Felfelé/Lefelé** gombbal állítsa be az elkészítési időt.

3. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.
   Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
   1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Soha ne kapcsolja be a sütőt üresen.

Ha rövid ideig, maximális teljesítményen (800 W) kívánja melegíteni az ételt, egyszerűen nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercből áll a kívánt melegítési idő. A sütő azonnal elindul.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 15 25/03/2014 15:44:49

TELJESÍTMÉNYSZINTEK

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

Teljesítményszint	Teljesítmény	
	MIKROHULLÁM	GRILL
MAGAS	800 W	-
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	-
KÖZEPES	450 W	-
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	-
KIOLVASZTÁS	180 W	-
ALACSONY/MELEGEN TARTÁS	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBINÁLT I	600 W	1100 W
KOMBINÁLT II	450 W	1100 W
KOMBINÁLT III	300 W	1100 W

Magasabb teljesítményszint kiválasztása esetén csökkenteni kell az elkészítési időt.

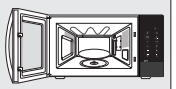
Alacsonyabb teljesítményszint kiválasztása esetén növelni kell az elkészítési időt.

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

+ 30s	Az elkészítési idő növeléséhez nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercből áll a beállítani kívánt idő.

A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.

	**1.** Az ideiglenes leállításhoz: **1)** Nyissa ki a készülék ajtaját. **Eredmény:** A sütő leáll. A főzés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg újra az **INDÍTÁS** gombot. **2)** Nyomja meg a **Stop (Leállítás)** gombot. **Eredmény:** A sütő leáll. A sütés folytatásához nyomja meg újra az **INDÍTÁS** gombot.
Stop	**2.** Teljes leállítás; Nyomja meg a **Stop (Leállítás)** gombot. **Eredmény:** A sütő leáll. Ha törölni kívánja a főzési beállításokat, nyomja meg még egyszer a **Stop (Leállítás)** gombot.

A főzés megkezdése előtt bármelyik beállítást törölheti a **Stop (Leállítás)** gomb megnyomásával.

AUTOMATIKUS ENERGIATAKARÉKOS FUNKCIÓ

Ha a beállítást félbehagyja és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a készüléket, a rendszer 25 perc elteltével törli a funkciót, és megjelenik az óra. Ha az ajtó nyitva van, 5 perc elteltével kikapcsol a sütőben a lámpa.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 16 25/03/2014 15:44:50

AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS FUNKCIÓK HASZNÁLATA

Az automatikus felmelegítés funkció négy előre programozott melegítési idővel rendelkezik.Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani.Az adagok számának beállításához nyomja meg a **Felfelé/Lefelé** gombot.

Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

Auto	**1.** Válassza ki a melegíteni kívánt étel típusát az **Auto Reheat (Automatikus melegítés)** gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.
− +	**2.** Az adagok méretét a **Felfelé/Lefelé** gomb megnyomásával állíthatja be. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)
+ 30s	**3.** Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot. **Eredmény:** Megkezdődik a főzés. Amikor befejeződött: 1) A sütő négyszer sípol. 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer). 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

Az alábbi táblázat különböző automatikus felmelegítő programokat, mennyiségeket, várakozási időket és vonatkozó tanácsokat tartalmaz.

Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 **Hűtött készétel**	300-350 g 400-450 g	Tegye kerámiatányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 3 percig hagyja állni.
2 **Mélyhűtött leves/ Szósz**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	A levest/mártást tegye kerámia mélytányérba vagy tálba. Melegítéshez és pihentetéshez fedje le. A várakozási idő elején és végén keverje meg.
3 **Fagyasztott csőben sült tészta**	200 g 400 g	Tegye a fagyott, csőben sült tésztát pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a program fagyott tészták, például lasagne, cannelloni vagy makaróni kezelésére alkalmas. 2-3 percig hagyja állni.
4 **Italok** **Kávé, tej, tea, víz (szobahőmérsékletű)**	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	Öntse kerámiacsészébe (150 ml) vagy bögrébe (250 ml), és helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül melegítse. A pihentetési idő előtt és után is keverje jól át. A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat). 1-2 percig hagyja állni.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 17 25/03/2014 15:44:50

AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus gyorskiolvasztási funkció hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus.
Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

Power	**1.** A **Power (Áramellátás)** gombot egyszer vagy többször megnyomva adja meg az étel típusát.
− +	**2.** A **Felfelé/Lefelé** gomb megnyomásával válassza ki az étel súlyát. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)
+ 30s	**3.** Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot. **Eredmény:** • Megkezdődik a kiolvasztás. • A kiolvasztás felénél a sütő jelzi, hogy meg kell fordítani az ételt. • A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra az **INDÍTÁS** gombot.

Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú főzés/melegítés funkciót 180 wattos teljesítményszinttel.
További részleteket a „Főzés/Melegítés” című részben talál a 15. oldalon.

Csak a mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

Az alábbi táblázat a különböző automatikus gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat, kenyeret vagy süteményt helyezze kerámiatányérra.

Kód/Étel	Adag	Tudnivalók
1 Hús	200-1500 g	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. 10-30 percig hagyja állni.
2 Baromfi	200-1500 g	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható. 10-30 percig hagyja állni.
3 Hal	200-1500 g	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész hal és halfilé felmelegítéséhez egyaránt használható. 10-30 percig hagyja állni.
4 Kenyér/ Sütemény	125-625 g	Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 5-30 percig hagyja állni.

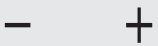
Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztással és a kiolvasztási időkkel kapcsolatos további részletek a 28. oldalon találhatók.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 18 25/03/2014 15:44:50

AZ AUTOMATIKUS PIRÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus pirítás funkcióval az elkészítési idő beállítása automatikusan történik. Az adagok számát a **Felfelé/Lefelé** gombok megnyomásával adhatja meg.

Először is helyezze a pirítótányért a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.

	1. Helyezze a pirítótányért közvetlenül a forgótányérra és melegítse elő a Mikrohullám-grill kombinált mód legmagasabb fokozatán. Ehhez nyomja meg a **Kombinált** gombot, és állítsa be az előmelegítési időt (3-5 percre) a **Felfelé/Lefelé** gombbal.
	2. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot. A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.
	3. Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a pirítótányérra. Csukja be az ajtót. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).
	4. Válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát a **Crusty Cook (Pirítás)** gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.
	**5.** Az adagok méretét a **Felfelé/Lefelé** gomb megnyomásával állíthatja be. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)
	6. Nyomja meg a **INDÍTÁS** gombot. **Eredmény:** A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött: 1) A sütő négyszer sípol. 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer). 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A pirítótányér tisztítása
Mosogatószeres langyos vízzel mossa el a pirítótányért, majd tiszta vízzel öblítse le.

Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

Fontos!
A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

AZ AUTOMATIKUS PIRÍTÁS BEÁLLÍTÁSA

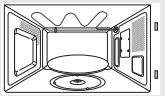
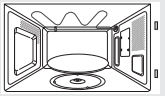
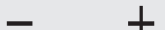
Az alábbi táblázatban a 4 automatikus pirítási program látható. Tartsa be az ajánlott mennyiségeket, pihentetési időket és a megfelelő ajánlásokat.

Kód/Étel	Adag	Előmelegítési idő (perc)	Tudnivalók
1 **Fagyasztott pizza** (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill üzemmódban. Helyezze a pizzát a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.
2 **Fagyasztott bagett**	150 g (1 db) 250 g (2 db)	4	Melegítse elő a pirítótányért 450 W + Grill üzemmódban. Helyezze a franciakenyeret a pirítótányér közepére, vagy két franciakenyeret egymás mellé. Ez a program alkalmas franciakenyérből készített (zöldséges, sonkás és sajtos, stb.) szendvicsek, valamint pizzák elkészítésére is,2-3 percig hagyja állni.
3 **Fagyasztott lepény/Pite** (-18 °C)	150 g (1 db) 300 g (1-2 db)	3	Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill üzemmódban. Helyezze a mélyhűtött lepényt a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra. 1-2 percig hagyja állni.
4 **Mélyhűtött csirkefalatok**	125 g 250 g	4	Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill üzemmódban. Kenje meg a pirítótányért egy evőkanál olajjal. Helyezze el egyenletesen a csirkefalatokat a pirítótányéron. Fordítsa meg a csirkefalatokat, amikor a sütő sípol. A főzés folytatásához nyomja meg az indítógombot.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 19 25/03/2014 15:44:51

A PIRÍTÓTÁNYÉR FUNKCIÓINAK HASZNÁLATA

Ezzel a pirítótányérral nem csak a grillen piríthatja az ételt, hanem a pirítótányér magas hőmérsékletének köszönhetően az étel alja is barna és ropogós lesz. A pirítótányéron elkészíthető ételeket táblázat foglalja össze (lásd a következő oldalt). A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.

	**1.** A pirítótányért tegye közvetlenül a forgótányérra, és a táblázatban megadott elkészítési idők és utasítások betartásával melegítse elő a legmagasabb mikrohullám-grill kombinációval [600 W + Grill].
	**2.** Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.
	3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.
	4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).
	**5.** Válassza ki az elkészítési időt és teljesítményt. (Lásd a jobb oldali táblázatot)

- A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.
- Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.
- Ne tegyen nem hőálló edényt a pirítótányérra.
- A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.
- Tisztítsa meg a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.
- Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.
- A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

A pirítótányért érdemes a forgótányérra helyezve előmelegíteni.
Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill funkcióval 3-4 percig.
Tartsa be a táblázatban szereplő elkészítési időket és utasításokat.

Étel	Adag	Teljesítmény	Sütési idő (perc)
Szalonna	4 szelet (80 g)	600 W + Grill	3½-4
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra. 3 percig hagyja állni.		
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	450 W + Grill	4½-5
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Rendezze őket körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra. 3 percig hagyja állni.		
Hamburger (fagyasztott)	2 darab (125 g)	600 W + Grill	7-7½
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a hamburgert a körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra. 4-5 perc elteltével fordítsa meg. Hagyja állni 3 percig.		
Bagett (fagyasztott)	200-250 g (2 db)	450 W + Grill	8-9
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. Helyezze a franciakenyeret a pirítótányér közepére, vagy két franciakenyeret egymás mellé. Helyezze a pirítótányért az állványra. 4 percig hagyja állni.		
Pizza (fagyasztott)	300-350 g	450 W + Grill	7½-8½
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 20 25/03/2014 15:44:51

Étel	Adag	Teljesítmény	Sütési idő (perc)
Sült burgonya	250 g 500 g	600 W + Grill	5-6 8-9
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. A krumplikat vágja félbe. Vágott felével lefelé tegye őket a pirítótányérra. Rendezze kör alakba. Helyezze a tányért az állványra. 3 percig hagyja állni.		
Halrudacskák (fagyasztott)	150 g (5 db) 300 g (10 db)	600 W + Grill	7-8 9-10
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. A halrudacskákat helyezze el körben a pirítótányéron. 4 perc (5 db esetén) vagy 6 perc (10 db esetén) elteltével forgassa meg. 4 percig hagyja állni.		
Csirkefalatok (fagyasztott)	125 g 250 g	600 W + Grill	5-5½ 7½-8
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál. A csirkefalatokat helyezze a tálra. Helyezze a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg őket 3 perc (125 g) vagy 5 perc (250 g) elteltével. 4 percig hagyja állni.		
Pizza (mélyhűtött)	300-350 g	450 W + Grill	6½-7½
	Tudnivalók Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a tányérra. Helyezze a pirítótányért a forgótányérra. 4 percig hagyja állni.		

A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA

Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb.
Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőben is használható.

A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 23. oldalon.

GRILLEZÉS

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja. E célból a mikrohullámú sütő grillezőráccsal rendelkezik.

	1. Melegítse elő a grillt a megfelelő hőmérsékletre a **Grill** gomb megnyomásával, és a **Felfelé/Lefelé** gombbal állítsa be az előmelegítési időt.
+ 30s	**2.** Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.
	3. Előmelegítés után nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra. Csukja be az ajtót.
	4. Nyomja meg a **Grill** gombot. **Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
– +	**5.** Állítsa be a grillezési időt a **Felfelé/Lefelé** gomb megnyomásával. A maximális grillezési idő 60 perc.
+ 30s	**6.** Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot. **Eredmény:** Megkezdődik a grillezés. Amikor befejeződött: 1) A sütő négyszer sípol. 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer). 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Ne aggódjon, ha a fűtőegység grillezés közben ki-bekapcsol.
A rendszert úgy tervezték, hogy a sütő ne melegedhessen túl.

A sütőben lévő edényeket csak hőálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

A grillezés hőmérséklete nem állítható.

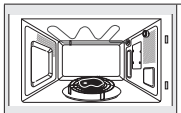
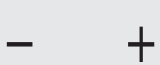
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 21 25/03/2014 15:44:52

MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.

A sütőben lévő edényeket **MINDIG** sütőkesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

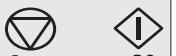
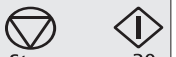
	**1.** Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a rácsra, a rácsot pedig a forgótányérra. Csukja be az ajtót.
	2. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez nyomja meg többször a **Kombinált** gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a kívánt teljesítményszint.
	**4.** Állítsa be az elkészítési időt a **Felfelé/Lefelé** gomb megnyomásával**.** A maximális grillezési idő 60 perc.
 + 30s	**5.** Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot. **Eredmény:** Megkezdődik a kombinált sütés. Amikor befejeződött: 1) A sütő négyszer sípol. 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer). 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódban 600 W.

A kombinált sütési hőmérséklet nem állítható be.

A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

 Stop + 30s	**1.** Nyomja meg egyszerre a **Stop (Leállítás)** és az **INDÍTÁS** gombot. **Eredmény:** • A kijelzőn megjelenik a következő felirat: • A sütő nem sípol minden gombnyomáskor.
 Stop + 30s	**2.** A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **Stop (Leállítás)** és az **INDÍTÁS** gombot. **Eredmény:** • A kijelzőn megjelenik a következő felirat: • A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGI ZÁRA

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal van ellátva, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását", nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja. A sütő bármikor lezárható.

	1. Tartsa lenyomva három másodpercig a **Gyermekzár** gombot. **Eredmény:** • A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani). • A kijelzőn az „L" jelzés látható.
	2. A sütő zárolásának feloldásához tartsa lenyomva három másodpercig a **Gyermekzár** gombot. **Eredmény:** A sütő rendeltetésszerűen használható.

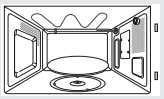
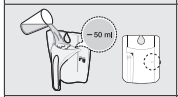
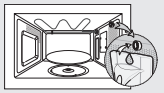
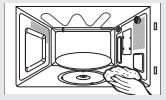
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 22 25/03/2014 15:44:53

A GŐZTISZTÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A gőztisztító rendszer által előállított gőz megnedvesíti a sütő belső terének felszínét. A funkció használatát követően könnyen meg tudja tisztítani a sütő belső terét.

Csak akkor használja e funkciót, ha a sütő teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).

Ne használjon desztillált vizet, csakis csapvizet.

	**1.** Nyissa ki az ajtót.
	**2.** Töltse fel a víztároló edényt az edénykülső felületén látható jelzővonalig (vízszint). (A vonal kb. 50 ml-t jelöl.)
	**3.** Helyezze a víztároló edényt a főzőtér jobboldali falában található felső edénytartóba. Ezután csukja be az ajtót.
Steam Clean	**4.** Nyomja meg a **Steam Clean (Gőztisztítás)** gombot. Előfordulhat, hogy gőztisztítás közben a sütő belseje **HOMÁLYOSAN** látszik, de ez nem hiba, hanem azért van, **MERT A GŐZ BELÜLRŐL ELTAKARJA** a **FÉNYT**.
	**5.** Nyissa ki az ajtót, és száraz törlőkendővel törölje ki a sütő belsejét. Vegye ki a forgótányért, és a görgős gyűrűt tisztítsa meg konyhai papírtörlővel.

FIGYELEM

A víztároló edény csak „**Gőztisztítás**” üzemmódban használható.

Szilárd halmazállapotú anyagok főzésekor távolítsa el a víztároló edényt, mert kárt vagy tüzet okozhat a mikrohullámú sütőben.

Ha 50 ml-nél több vizet tölt bele, a víz kifolyhat az edény hátulján lévő lyukon. A víz mennyisége semmiképp ne haladja meg az 50 ml-t.

a mikrohullámú sütőben használható edények

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, fontos, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné azokat. Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel van ellátva, nincs oka aggodalomra. Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.

(folytatás)

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 23 25/03/2014 15:44:54

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet okozhat.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
• Háztartási fólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az ételtel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír vagy sütőpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ **: Ajánlott** ✓✗ **: Körültekintően használja** ✗ **: Nem biztonságos**

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 24 25/03/2014 15:44:54

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Spenót	150 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Brokkoli	300 g	600 W	9-10
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Borsó	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Zöldbab	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/kukorica)	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		
Vegyes zöldség (kínai módra)	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni.		

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagyméretű hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.
Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	800 W	16-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Barna rizs (előfőzött)	250 g	800 W	21-22
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	800 W	17-18
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	800 W	18-19
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni.		
Tészta	250 g	800 W	11-12
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 25 25/03/2014 15:44:55

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. 250 grammonként adjon hozzá 30-45 ml (2-3 evőkanál) hideg vizet, hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség – lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Brokkoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Kelbimbó	250 g	800 W	5½-6½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni.		
Sárgarépa	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Karfiol	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni.		
Cukkini	250 g	800 W	3½-4
	Tudnivalók A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni.		
Padlizsán	250 g	800 W	3½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni.		
Póréhagyma	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Gomba	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	Tudnivalók Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni.		
Hagyma	250 g	800 W	5½-6
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni.		
Burgonya	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni.		
Karalábé	250 g	800 W	5-5½
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 26 25/03/2014 15:44:55

MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 és +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 és +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat (pl. egybesült hús), mivel ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 800 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).
Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.
Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben.
Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).
Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzi az időtartamot. Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.
A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl. Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	800 W	1-1½ 1½-2
	Tudnivalók Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni.		
Leves (mélyhűtött)	250 g	800 W	3-3½
	Tudnivalók Töltse ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.		
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½
	Tudnivalók A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni.		
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni.		
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6
	Tudnivalók A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni.		
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½
	Tudnivalók Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 27 25/03/2014 15:44:55

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL: Az ételt szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel.
Melegítés után jól keverje meg!
Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.
ANYATEJ: A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Bébiétel és anyatej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		
Anyatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp 50 mp és 1 perc között
	Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni.		

KÉZI KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.
A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.
A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.
Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.
Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Hús			
Darált marhahús	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Sertésszelet	250 g	180 W	7½-8½
	Tudnivalók A húst helyezze kerámia lapostányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-25 percig hagyja állni.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 28 25/03/2014 15:44:55

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Baromfi			
Darabolt csirke	500 g (2 db)	180 W	14½-15½
Egész csirke	900 g	180 W	28-30
	Tudnivalók Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-40 percig hagyja állni.		
Hal			
Halfilé	250 g (2 db) 400 g (4 db)	180 W	6-7 12-13
	Tudnivalók A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-15 percig hagyja állni.		
Gyümölcsök			
Bogyós gyümölcsök	250 g	180 W	6-7
	Tudnivalók A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni.		
Kenyér			
Zsömle (darabonként mintegy 50 g)	2 db 4 db	180 W	½-1 2-2½
Pirítós/ Szendvics	250 g	180 W	4½-5
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	180 W	8-10
	Tudnivalók A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni.		

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:
Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:
Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre: 600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények
Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:
A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

Fontos megjegyzés:
Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.
Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 29 25/03/2014 15:44:55

Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Fagyasztott étel	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Zsömle (egyenként kb. 50 g)	2 db 4 db	Mikrohullám + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2
	Tudnivalók A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogósági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.			
Franciakenyér + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + Grill	8-9	-
	Tudnivalók Helyezzen a rácsra egymás mellé két fagyasztott franciakenyeret. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Csőben sült (zöldség vagy burgonya)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Tudnivalók A fagyasztott csőben sültet helyezze kisméretű, kerek, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Tészta (cannelloni, makaróni, lasagne)	400 g	Mikrohullám + Grill	300 W + Grill 18-19	Csak grill 1-2
	Tudnivalók A fagyasztott tésztát tegye kisméretű, lapos, szögletes, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Csirkefalatok	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Tudnivalók A csirkefalatokat helyezze a rácsra. Az első alkalom után fordítsa meg.			
Sütőben készíthető hasábburgonya	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Tudnivalók A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.			

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 3-4 percig melegítse elő. Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Pirítós szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	6-8	4-5½
	Tudnivalók A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.			
Zsömle (készre sütött)	2-4 darab	Csak grill	2-3	2-3
	Tudnivalók A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.			
Grillezett paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	Mikrohullám + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Csak grill 2-3
	Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.			
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült burgonya	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.			

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 30 25/03/2014 15:44:55

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Darabolt csirke	450-500 g (2 db)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Tudnivalók A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ha csak egy darab csirkét süt, azt ne a rács közepére tegye. 2-3 percig hagyja állni.			
Bárányszelet/ marhasült (közepesen sült)	400 g (4 db)	Csak grill	12-15	9-12
	Tudnivalók A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Sertésszelet	250 g (2 db)	Mikrohullám + Grill	300 W + Grill 7-8	Csak grill 6-7
	Tudnivalók A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült alma	1 alma (kb. 200 g) 2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.			
Sült csirke	1200 g	Mikrohullám + Grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	Tudnivalók A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először bőrével lefelé, majd bőrével felfelé helyezze a csirkemellet hőálló üvegtálra. Grillezés után 5 percig hagyja állni.			

TANÁCSOK ÉS TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kisméretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel.
800 watton melegítse 30-40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kisméretű mély üvegtálba.
450 watton melegítse 3-5 percig, amíg a csokoládé meg nem olvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kisméretű mély üvegtálba.
300 watton melegítse 20-30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kisméretű hőálló üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel.
Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 800 watton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 800 watton 10-12 percig. Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml).
Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 800 watton 6½-7½ percig. Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 600 watton 3½-4½ percig, közben néhányszor keverje meg.
2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 31 25/03/2014 15:44:56

hibaelhárítás

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerülne, az alábbi megoldások szerint járjon el.

Normális jelenség.

- Páralecsapódás a sütőben.
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül.
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz

A sütő nem reagál a INDÍTÁS/+30s gomb megnyomására.

- Az ajtó megfelelően záródik?

Az étel egyáltalán nem főtt meg.

- Jól állította be az időzítőt, és megnyomta a **INDÍTÁS/+30s** gombot?
- Az ajtó zárva van?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ezzel a biztosíték kiolvadását vagy az automata leoldását eredményezte?

Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.

- Az étel elkészítési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

Kiégett az izzó.

- Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje! Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálathoz, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.

- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Normális jelenség. Ez a probléma úgy orvosolható, ha a sütőt távolabbra helyezi a televíziótól, a rádiókészüléktől és az antennától.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, előfordulhat, hogy lenullázódik a kijelző. A probléma elhárításához húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, majd csatlakoztassa újra. Állítsa be újra az időt.

A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).

- Fémmel díszített edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

Füst és kellemetlen szag az első használatnál.

- Átmeneti állapot az új alkatrészek felmelegedése miatt. A füst és a kellemetlen szag teljesen megszűnik 10 perc használat után.
  A szag gyorsabb megszüntetése érdekében működtesse a mikrohullámú sütőt citromlevet behelyezve.

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.
Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat:

- a rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat
- a garanciára vonatkozó adatokat
- a probléma világos leírását.

Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 32 25/03/2014 15:44:56

műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak. A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy a GE89MST típusú mikrohullámú sütő megfelel az alább felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	GE89MST
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz
Energiafogyasztás Mikrohullám Grill Kombinált mód	 1200 W 1100 W 2300 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Hűtési mód	Hűtőventilátor
Méret (sz×ma×mé) Kívül Sütőtér	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Űrtartalom	23 liter
Súly Nettó	 Kb. 13 kg
Zajszint	43 dBA

JEGYZET

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 33 25/03/2014 15:44:56

JEGYZET

JEGYZET

JEGYZET

JEGYZET

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_HU.indd 36 25/03/2014 15:44:56

GE89MST

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

Berte na vedomie, že záruka spoločnosti Samsung NEZAHŔŇA servisné hovory týkajúce sa prevádzky produktu, opravy nesprávnej inštalácie a výkonu bežného čistenia alebo údržby.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

predstavte si tie možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung.

SAMSUNG

obsah

Bezpečnostné informácie 2
Rýchly sprievodca s náhľadom 11
Funkcie rúry 12
Rúra 12
Ovládací panel 13
Príslušenstvo 13
Používanie rúry 14
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry 14
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry 14
Nastavenie času 15
Varenie/Prihrievanie 15
Úrovne výkonu 16
Nastavenie času varenia 16
Zastavenie varenia 16
Funkcia automatickej úspory energie 16
Používanie funkcií automatického ohrievania 17
Používanie funkcií výkonného automatického rozmrazovania 18
Používanie funkcie automatického varenia dochrumkava 19
Nastavenia automatického varenia dochrumkava 19
Používanie funkcií podnosu na schrumkavenie 20
Výber príslušenstva 21
Grilovanie 21
Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu 22
Vypínanie signalizácie 22
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry 22
Používanie čistenia parou 23
Sprievodca pomôckami na varenie 23
Sprievodca varením 24
Riešenie problémov 32
Technické údaje 33

bezpečnostné informácie

POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

LEGENDA PRE SYMBOLY A IKONY

⚠ VAROVANIE	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.
⚠ UPOZORNENIE	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku**.

Varovanie: Riziko požiaru	Varovanie: Horúci povrch
Varovanie: Elektrická energia	Varovanie: Výbušný materiál
NEPOKÚŠAJTE SA.	NEDOTÝKAJTE SA.
NEROZOBERAJTE.	Explicitne dodržiavajte pokyny.
Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.	Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.	Poznámka
Upozornenie	

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 2 25/03/2014 15:49:00

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Zaistite neustále dodržiavanie týchto bezpečnostných zásad.

Pred začatím používania rúry zaistite dodržiavanie nasledujúcich pokynov.

⚠ VAROVANIE (iba pre funkciu mikrovlnnej rúry)	
	VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.
	VAROVANIE: Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.
	Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.
	VAROVANIE: Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.
	VAROVANIE: Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru mladšie ako 8 rokov.
	Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.
	Pri ohreve potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte pozor, aby nedošlo k ich vznieteniu.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 3 25/03/2014 15:49:00

★	Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia.
	Ak z rúry vychádza dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
★	**VAROVANIE:** Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.
★	**VAROVANIE:** Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.
	Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.
★	Rúru je potrebné pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
	Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
	Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.
★	Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
★	Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
	Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
	VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože by mohli vybuchnúť.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 4 25/03/2014 15:49:00

	Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.
	Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správnej výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.
	Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.
	Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z nej šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.
	Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.
	Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek.

⚠ VAROVANIE
(iba pre funkciu rúry) – voliteľné

	VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.
	Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
	VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.
	Nepoužívajte parný čistič.
	VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.
	VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
	Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.
	Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.
	Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 5 25/03/2014 15:49:00

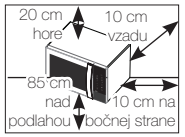
★	Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.
⊘	NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
⊘	Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.

Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.



1. Keď inštalujete rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.
2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.
3. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča. (Iba model s otočným tanierom)
4. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 6 25/03/2014 15:49:00

- Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do vyhovujúcej uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom.
- Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- Vnútorné a vonkajšie povrchy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Otočný tanier a valčekové krúžky (iba model s otočným tanierom)

- **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.
- Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

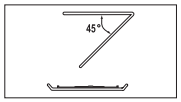
1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.
2. Pomocou namydlenej handričky odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Ak chcete uvoľniť zatvrdnuté čiastočky jedla a odstrániť zápach, umiestnite do rúry šálku s rozriedenou citrónovou šťavou a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

- **NEVYLIEVAJTE** do ventilačných otvorov vodu. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:
  - nenahromadia
  - nezabránia v správnom zatvorení dvierok

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 7 25/03/2014 15:49:01

Vyčistite vnútorný priestor mikrovlnnej rúry po každom použití jemným čistiacim roztokom, no pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45° a vyčistíte ho. (Iba model s visiacim ohrevným prvkom.)



USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry. Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

NIKDY z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.
Dôvod: Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

⚠ VAROVANIE					
	Úpravy a opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný personál.	✓	✓	✓	✓
	Pri funkcii mikrovlnnej rúry nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách.	✓	✓	✓	✓
	Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.	✓	✓	✓	✓
	Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, mastné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad.	✓	✓	✓	✓
	Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.	✓	✓	✓	✓

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 8 25/03/2014 15:49:02

★	Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).	✓	✓	✓	✓
⊘	Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladťe ťažké predmety.	✓	✓	✓	✓
★	V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky.	✓	✓	✓	✓
⊘	Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.	✓	✓	✓	✓
⊘	Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.	✓	✓	✓	✓
⊘	Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.	✓	✓	✓	✓
⊘	Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.	✓	✓	✓	✓
⊘	Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety).	✓	✓		
⊘	Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.	✓	✓	✓	✓
⊘	Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie.	✓	✓		✓
⊘	Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovací adaptér, predlžovací kábel ani elektrický transformátor.	✓	✓	✓	
⊘	Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru.	✓	✓	✓	
⊘	Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.	✓	✓	✓	✓
⊘	Na rúru nelejte ani priamo nesprejujte vodu.	✓	✓		
⊘	Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.	✓	✓	✓	
⊘	Na povrch rúry nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy).	✓	✓		
⊘	V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry.	✓		✓	✓
★	Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.	✓	✓	✓	✓
★	**VAROVANIE:** Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI: • ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody, • zakryte ho čistým suchým kusom látky, • nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.	✓	✓	✓	✓
⊘	Nedávajte plech ani podstavec do vody krátko po dokončení varenia, pretože sa môžu zničiť.				✓

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 9 25/03/2014 15:49:04

⃠	Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Horúca tekutina môže náhle prekypieť.	✓			✓

⚠ UPOZORNENIE					
★	Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď. Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek. Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.	✓		✓	✓
⃠	Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.	✓		✓	✓
★	Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania.	✓		✓	✓
⃠	Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov.	✓	✓		
⃠	Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď.			✓	✓
⃠	Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.	✓		✓	
	Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.			✓	
★	V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.			✓	
★	Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.			✓	
⃠	Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.	✓			✓
★	Rúru nainštalujte podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)	✓		✓	
★	Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.	✓	✓	✓	

ZÁSADY PREDCHÁDZANIA VYSTAVENIU SA NADMERNEJ INTENZITE MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA. (IBA FUNKCIA MIKROVLNNEJ RÚRY)

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (zohnutie)
(2) pántov dvierok (rozbitie alebo uvoľnenie)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať nikto iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 10 25/03/2014 15:49:06

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickej poruchy, ak poškodenie zariadenia a/alebo poškodenie alebo stratu príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

(a) Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväť, vonkajší panel alebo ovládací panel.

(b) Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

- Tento spotrebič používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tohto spotrebiča postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.
- Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na stránke www.samsung.com.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vláknin, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

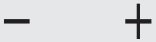
Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

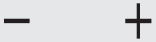
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

rýchly sprievodca s náhľadom

Ak chcete nejaké jedlo uvariť.

	1. Jedlo vložte do rúry. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Mikrovlnné ohrievanie** vyberte úroveň výkonu.
	**2.** Nastavte požadovanú dobu varenia stláčaním tlačidla **Nahor/Nadol**.
+ 30s	**3.** Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**. **Výsledok:** Varenie sa spustí. Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

Ak chcete automaticky rýchlo rozmraziť trochu jedla.

Power	**1.** Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Power (Napájanie)** vyberte druh jedla, ktoré varíte.
	**2.** Nastavte požadovanú hmotnosť jedla stláčaním tlačidla **Nahor/Nadol**.
+ 30s	**3.** Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 11 25/03/2014 15:49:06

Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.

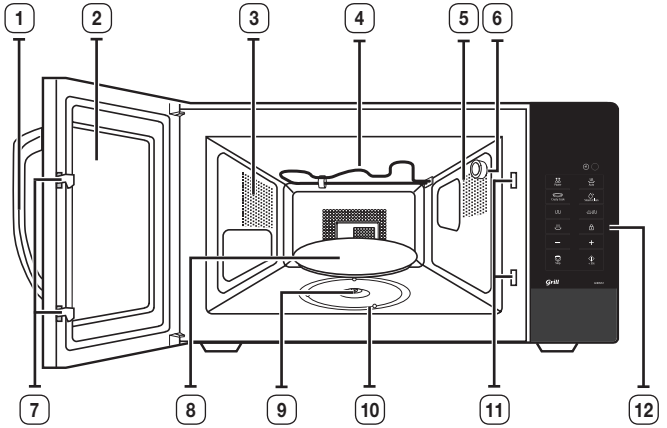
+ 30s	Jedlo nechajte v rúre. Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.

Ak chcete nejaké jedlo grilovať.

	1. Stlačte tlačidlo **Gril**.
– +	**2.** Nastavte požadovanú dobu varenia stláčaním tlačidla **Nahor/Nadol**.
+ 30s	**3.** Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.

funkcie rúry

RÚRA



1. RUKOVÄŤ DVIEROK
2. DVIERKA
3. VETRACIE OTVORY
4. OHREVNÝ PRVOK
5. SVETLO
6. DRŽIAK NA NÁDOBU S VODOU
7. ZÁPADKY DVIEROK
8. TANIER
9. SPOJOVACIE ZARIADENIE
10. VALČEKOVÝ KRÚŽOK
11. OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNÉHO UZAMKNUTIA
12. OVLÁDACÍ PANEL

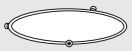
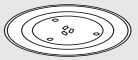
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 12 25/03/2014 15:49:07

OVLÁDACÍ PANEL

1. DISPLEJ
2. TLAČIDLO VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA
3. AUTOMATICKÝ VÝBER VARENIA DOCHRUMKAVA
4. VÝBER REŽIMU GRILOVANIA
5. MIKROVLNNÁ RÚRA/ÚROVEŇ VÝKONU
6. TLAČIDLO NAHOR (+) / NADOL (-)
7. TLAČIDLO ZASTAVIŤ/ZRUŠIŤ
8. NASTAVENIE HODÍN
9. VÝBER AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA
10. TLAČIDLO ČISTENIE PAROU
11. VÝBER KOMBINOVANÉHO REŽIMU
12. VÝBER DETSKEJ ZÁMKY
13. TLAČIDLO SPUSTENIE

PRÍSLUŠENSTVO

V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.

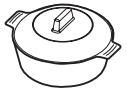
	1. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry. **Účel:** Valčekový krúžok podopiera tanier.
	2. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť nasadený na spojovacie zariadenie. **Účel:** Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať a vyčistiť.
	3. **Grilovací stojan** sa umiestňuje na tanier. **Účel:** Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.
	4. **Podnos na schrumkavenie,** pozrite si strany 19 až 21. **Účel:** Podnos na schrumkavenie sa používa na dôkladnejšie zapečenie potravín v režime mikrovlnného ohrievania alebo v kombinovanom režime s grilovaním. Vďaka tejto funkcii získate chrumkavé pečivo a cesto na pizzu.
	5. **Čistenie miskou na vodu,** pozrite si stranu 23. **Účel:** Miska na vodu sa môže použiť na čistenie.

NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

(pokračovanie)

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 13 25/03/2014 15:49:08

NEPOUŽÍVAJTE režim **GRIL** a **KOMBINOVANÝ** súčasne so systémom na prípravu v pare.

Prevádzkový režim	MW	GRIL	KOMBINOVANÝ
 (Varič na pare)	O	X	X

používanie rúry

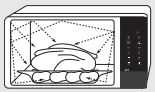
SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie (manuálne a automatické)
- Varenie
- Prihrievanie

Princíp varenia.



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používaného receptu a vlastností jedla:
   - Množstvo a hustota
   - Obsah vody
   - Pôvodná teplota (zmrazené alebo nie)

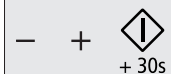
Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:

- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredu.
- Rovnaká teplota v rámci jedla.

KONTROLA SPRÁVNEJ PREVÁDZKY MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje.
Otvorte dvierka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na pravej strane dvierok.
Na tanier umiestnite pohár s vodou. Potom zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnné ohrievanie**.
   Výsledok: Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon)



2. Stlačte tlačidlo **Úroveň výkonu** a nastavte čas na 4-5 minút tak, že stlačíte tlačidlo **Nahor/Nadol** toľkokrát, koľko to bude potrebné a stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.
   Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
   1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 14 25/03/2014 15:49:08

NASTAVENIE ČASU

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“, „88:88“ alebo „12:00“.
Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom režime. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.

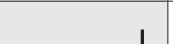
1. Raz alebo dvakrát stlačte tlačidlo **Hodiny** :
   Aby ste zobrazili čas v...
   24-hodinovom režime.
   12-hodinovom režime.
2. Stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol** nastavte hodinu.
3. Stlačte tlačidlo **Hodiny**.
4. Stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol** nastavte minútu.
5. Stlačte tlačidlo **Hodiny**.

VARENIE/PRIHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.
Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnné ohrievanie**.
   Výsledok: Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon):



2. Nastavte požadovanú dobu varenia stláčaním tlačidla **Nahor/Nadol**.

3. Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.
   Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
   1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Nikdy nezapínajte mikrovlnnú rúru, keď je prázdna.

Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (800 W), jednoducho jedenkrát stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 15 25/03/2014 15:49:09

ÚROVNE VÝKONU

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonov.

Úroveň výkonu	Výstup	
	MWO	GRIL
VYSOKÁ	800 W	-
STREDNE VYSOKÁ	600 W	-
STREDNÁ	450 W	-
STREDNE NÍZKA	300 W	-
ROZMRAZOVANIE	180 W	-
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	-
GRIL	-	1100 W
KOMBINOVANÁ I	600 W	1100 W
KOMBINOVANÁ II	450 W	1100 W
KOMBINOVANÁ III	300 W	1100 W

Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.

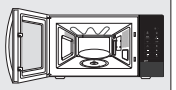
Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

NASTAVENIE ČASU VARENIA

+ 30s	Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla **SPUSTIŤ** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.

	**1.** Dočasné zastavenie; **1)** Otvorte dvierka. **Výsledok:** Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ.** **2)** Stlačte tlačidlo **Stop (Zastavit)**. **Výsledok:** Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte znovu tlačidlo **SPUSTIŤ**.
Stop	**2.** Na úplné zastavenie; Stlačte tlačidlo **Stop (Zastavit)**. **Výsledok:** Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Stop (Zastavit)**.

Pred spustením varenia môžete zrušiť akékoľvek nastavenie jednoduchým stlačením tlačidla **Stop (Zastavit)**.

FUNKCIA AUTOMATICKEJ ÚSPORY ENERGIE

Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky dočasného stavu zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 25 minútach sa zobrazia hodiny. Svetlo rúry sa pri otvorených dvierkach vypne po 5 minútach.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 16 25/03/2014 15:49:09

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ AUTOMATICKÉHO OHRIEVANIA

Funkcia automatického ohrievania má štyri predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať čas varenia alebo úroveň výkonu. Môžete nastaviť počet porcií stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol**.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

Auto	**1.** Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Auto Reheat (Automatické zohriatie)** vyberte druh jedla, ktoré varíte.
– +	**2.** Veľkosť porcie vyberte stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol**. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane).
+ 30s	**3.** Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**. **Výsledok:** Varenie sa spustí. Keď sa dokončí: 1) Rúra štyrikrát zapípa. 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu). 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického opätovného ohrievania.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Chladené pripravené jedlo	300-350 g 400-450 g	Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). 3 minúty nechajte odstáť.
2 Vychladená polievka/ Omáčka	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Polievku/omáčku nalejte do hlbokého keramického taniera na polievku alebo do misky. Počas ohrievania a odstátia zakryte. Pred spustením a po zohriatí premiešajte.
3 Mrazené zapečené cestoviny	200 g 400 g	Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lazane, cannelloni alebo makaróny. 2-3 minút nechajte odstáť.
4 Nápoje Káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo džbánu (250 ml) a umiestnite do stredu taniera. Zohrievajte nezakryté. Pred a po odstátí polievku opatrne premiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny). 1-2 minút nechajte odstáť.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 17 25/03/2014 15:49:10

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ VÝKONNÉHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Funkcie výkonného automatického rozmrazovania vám umožňujú rozmrazovať mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláče. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky.
Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

Power	**1.** Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Power (Napájanie)** vyberte druh jedla, ktoré varíte.
− +	**2.** Stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol** vyberte hmotnosť jedla. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane).
+ 30s	**3.** Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**. **Výsledok:** • Rozmrazovanie sa spustí. • Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť. • Opätovne stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ,** aby ste rozmrazovanie dokončili.

Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu varenia/ohrievania mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/Ohrievanie“ na strane 15.

Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy automatického výkonného rozmrazovania, množstvá a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláč umiestnite na keramický tanier.

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Mäso	200-1500 g	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. 10-30 minút nechajte odstáť.
2 Hydina	200-1500 g	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura. 10-30 minút nechajte odstáť.
3 Ryba	200-1500 g	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety. 10-30 minút nechajte odstáť.
4 Chlieb/Koláč	125-625 g	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre krátke/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou. 5-30 minút nechajte odstáť.

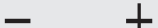
Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania nájdete na strane 28.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 18 25/03/2014 15:49:10

POUŽÍVANIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Pri funkcii automatického varenia dochrumkava sa čas varenia nastavuje automaticky. Počet porcií môžete nastaviť stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol**.

Najskôr umiestnite mrazené jedlo na podnos na schrumkavenie do stredu taniera a zatvorte dvierka.

	1. Podnos na schrumkavenie umiestnite priamo na tanier a predhrejte ho pomocou najvyššieho nastavenia kombinácie mikrovlnnej rúry - grilu. Stlačte tlačidlo **Kombinovaný** a nastavte dobu predhrievania (3 až 5 minút) stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol**.
	2. Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**. Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.
	3. Otvorte dvierka rúry. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie. Zatvorte dvierka. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.
	4. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Crusty Cook (Varenie dochrumkava)** vyberte druh jedla, ktoré varíte.
	**5.** Veľkosť porcie vyberte stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol**. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane)
	6. Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**. **Výsledok:** Varenie sa spustí. Keď sa dokončí: 1) Rúra štyrikrát zapípa. 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu). 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Ako očistiť podnos na schrumkavenie
Podnos na schrumkavenie očistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom a potom opláchnite čistou vodou.

Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.

Všimnite si, prosím
Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu.

NASTAVENIA AUTOMATICKÉHO VARENIA DOCHRUMKAVA

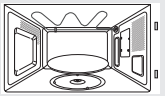
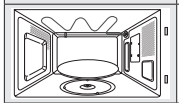
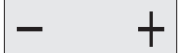
Nasledujúca tabuľka uvádza 4 programy automatického varenia dochrumkava. Prosím, dodržujte odporúčané množstvá, doby odstátia a príslušné odporúčania.

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Čas predhrievania (min.)	Pokyny
1 Mrazená pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 600 W + Grilu. Na podnos na schrumkavenie umiestnite pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
2 Mrazené bagety	150 g (1 ks) 250 g (2 ks)	4	Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 450 W + Grilu. Jednu bagetu položte na podnos na schrumkavenie mimo stredu, dve bagety položte na podnos na schrumkavenie vedľa seba. Tento program je vhodný pre bagety s naplnením (napr. zelenina, šunka a syr), ako aj pre kúsky pizze. Nechajte odstáť 2 až 3 minúty.
3 Mrazený francúzsky koláč/Koláč (-18 °C)	150 g (1 ks) 300 g (1-2 kusy)	3	Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 600 W + Grilu. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazený francúzsky koláč/koláč. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 1 až 2 minúty nechajte odstáť.
4 Mrazené kuracie nugety	125 g 250 g	4	Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 600 W + Grilu. Podnos na schrumkavenie potrite jednou pol. lyžicou oleja. Kúsky kurača rozmiestnite rovnomerne na podnos na schrumkavenie. Keď rúra zapípa, prevráťte ich. Stlačením tlačidla spustenia pokračujte vo varení.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 19 25/03/2014 15:49:10

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ PODNOSU NA SCHRUMKAVENIE

Tento podnos na schrumkavenie vám umožňuje opražiť jedlo nielen z vrchnej strany pomocou grilu, ale aj zo spodnej strany, a to vďaka vysokej teplote podnosu na schrumkavenie. Niekoľko jedál, ktoré možno pripraviť na podnose na schrumkavenie, možno nájsť v tabuľke (pozrite si ďalšiu stranu). Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použiť pre slaninu, vajcia, omáčky atď.

	**1.** Umiestnite podnos na schrumkavenie priamo na tanier a predhrejte ho pri najvyššom nastavení kombinácie mikrovlnnej rúry a grilu [600 W + Gril] a dodržiavajte príslušné doby a pokyny v tabuľke.
	**2.** Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.
	3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.
	4. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.
	**5.** Zvoľte primeranú dobu varenia a výkon. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane)

- Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.
- Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškriabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.
- Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu.
- Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.
- Podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.
- Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.
- Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu.

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri. Predhrievajte podnos na schrumkavenie pomocou funkcie 600 W + Gril 3-4 minúty. Dodržiavajte doby a pokyny v tabuľke.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Doba varenia v (min.)
Slanina	4 plátky (80 g)	600 W + Gril	3½-4
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie poukladajte plátky. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 3 minúty nechajte odstáť.		
Grilované paradajky	200 g (2 kusy)	450 W + Gril	4½-5
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Usporiadajte do kruhu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 3 minúty nechajte odstáť.		
Fašírka (mrazená)	2 kusy (125 g)	600 W + Gril	7-7½
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Položte zmrazenú fašírku do kruhu na podnose na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Pretočte po 4-5 minútach. Nechajte 3 minúty odstáť.		
Bagety (zmrazené)	200-250 g (2 ks)	450 W + Gril	8-9
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Položte jednu bagetu blízko k stredu a 2 bagety po stranách taniera. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 4 minúty nechajte odstáť.		
Pizza (mrazená)	300-350 g	450 W + Gril	7½-8½
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na tanier. 2 minúty nechajte odstáť.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 20 25/03/2014 15:49:11

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Doba varenia v (min.)
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	600 W + Gril	5-6 8-9
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Zemiaky rozrežte na polovičky. Na podnos na schrumkavenie ich položte odrezanou stranou smerom dole. Usporiadajte do kruhu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 3 minúty nechajte odstáť.		
Rybie prsty (mrazené)	150 g (5 kusy) 300 g (10 kusy)	600 W + Gril	7-8 9-10
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 polievkovou lyžicou oleja. Umiestnite rybie prsty do kruhu na podnos. Otočte po 4 min. (5 ks) alebo po 6 min. (10 ks). 4 minúty nechajte odstáť.		
Kuracie nugety (mrazené)	125 g 250 g	600 W + Gril	5-5½ 7½-8
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Kúsky kuraťa položte na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Otočte po 3 min. (125 g) alebo 5 min. (250 g). 4 minúty nechajte odstáť.		
Pizza (chladená)	300-350 g	450 W + Gril	6½-7½
	Pokyny Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite vychladenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na tanier. 4 minúty nechajte odstáť.		

VÝBER PRÍSLUŠENSTVA

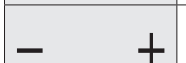
Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry.

Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strane 23.

GRILOVANIE

Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.

	1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Gril** a otočením tlačidla **Nahor/Nadol** nastavíte čas predhrievania.
	2. Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**.
	3. Po ohriatí otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan. Zatvorte dvierka.
	4. Stlačte tlačidlo **Gril**. **Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce voľby:
	**5.** Nastavte čas grilovania stlačením tlačidla **Nahor/Nadol.** Maximálny čas grilovania je 60 minút.
	6. Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**. **Výsledok:** Spustí sa varenie s grilovaním. Keď sa dokončí: 1) Rúra štyrikrát zapípa. 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu). 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Nestrachujte sa, ak sa ohrievač počas grilovania vypne a zapne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

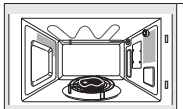
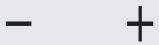
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 21 25/03/2014 15:49:12

KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHREVU A GRILU

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

Keď sa dotýkate riadov v rúre, **VŽDY** používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

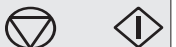
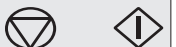
	**1.** Otvorte dvierka rúry. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dvierka.
	2. Opätovným stlačením tlačidla **Kombinovaný** vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.
	**4.** Nastavte čas varenia stlačením tlačidla **Nahor/Nadol.** Maximálny čas grilovania je 60 minút.
	5. Stlačte tlačidlo **SPUSTIŤ**. **Výsledok:** Začne sa kombinované varenie. Keď sa dokončí. 1) Rúra štyrikrát zapípa. 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu). 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

Nemôžete nastaviť teplotu kombinovaného režimu.

VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.

	**1.** Súčasne stlačte tlačidlá **Stop (Zastavit)** a **SPUSTIŤ**. **Výsledok:** • Zobrazí sa nasledujúca indikácia. • Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.
	**2.** Ak chcete zvukovú signalizáciu zapnúť, znovu súčasne stlačte tlačidlá **Stop (Zastavit)** a **SPUSTIŤ**. **Výsledok:** • Zobrazí sa nasledujúca indikácia. • Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.

BEZPEČNOSTNÉ UZAMKNUTIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto s ňou nevie pracovať, ju nebude môcť náhodne ovládať. Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.

	1. Stlačte tlačidlo **Detská zámka** na tri sekundy. **Výsledok:** • Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie). • Na displeji sa zobrazí „L“.
	2. Aby ste odomkli rúru, stlačte tlačidlo **Detská zámka** na tri sekundy. **Výsledok:** Rúru môžete normálne používať.

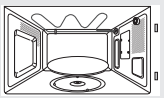
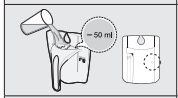
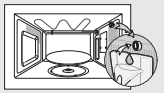
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 22 25/03/2014 15:49:13

POUŽÍVANIE ČISTENIA PAROU

Para vytvorená systémom čistenia parou namočí povrchu vnútorného priestoru.
Po použití funkcie čistenia parou môžete jednoducho vyčistiť vnútorný priestor rúry.

Túto funkciu používajte len po úplnom schladení rúry. (Izbová teplota)

Používajte len normálnu vodu a nie destilovanú vodu.

	**1.** Otvorte dvierka.
	**2.** Naplňte misku na vodu podľa vodiacej čiary (hladiny vody) na jej vonkajšej časti. (Čiara predstavuje približne 50 ml.)
	**3.** Vložte nádobu s vodou do držiaka na vrchnú nádobu s vodou na pravej stene varnej komory. Potom zatvorte dvierka.
Steam Clean	**4.** Stlačte tlačidlo **Steam Clean (Čistenie parou)**. Počas čistenia parou sa môže objaviť **HMLA**, čo však nie je porucha, **IBA PARA ZAHAĽUJE** svetlo **VO VNÚTRI.**
	5. Otvorte dvierka a vyčistite vnútro rúry suchou handrou. Vyberte tanier a kuchynským papierom poutierajte priestor pod podstavcom.

VAROVANIE

Misku na vodu môžete použiť iba počas režimu „**Čistenie parou**".
Keď varíte nekvapalinové položky, vyberte misku na vodu pretože môže poškodiť mikrovlnnú rúru, prípadne spôsobiť požiar.

Viac ako 50 ml vody môže spôsobiť pretečenie v zadnej časti cez otvor. Uistite sa, že v nádobe nie je viac ako 50 ml.

sprievodca pomôckami na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady. Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy. Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové pohárové nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.

(pokračovanie)

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 23 25/03/2014 15:49:14

Náčinie na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Priľnavá fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ **: Odporúča sa** ✓✗ **: Dávajte pozor** ✗ **: Nebezpečné**

MIKROVLNNÉ ŽIARENIE

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, priľnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 24 25/03/2014 15:49:14

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Brokolica	300 g	600 W	9-10
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Miešaná zelenina (mrkva/hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Miešaná zelenina (čínsky spôsob)	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. 2-3 minút nechajte odstáť.		

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Biela ryža (Predvarená)	250 g	800 W	16-17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. 5 minúty nechajte odstáť.		
Hnedá ryža (predvarená)	250 g	800 W	21-22
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. 5 minúty nechajte odstáť.		
Miešaná ryža (Ryža + divoká ryža)	250 g	800 W	17-18
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. 5 minúty nechajte odstáť.		
Zmiešané obilniny (ryža + obilie)	250 g	800 W	18-19
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. 5 minúty nechajte odstáť.		
Cestoviny	250 g	800 W	11-12
	Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. 5 minúty nechajte odstáť.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 25 25/03/2014 15:49:14

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody - pozrite si tabuľku. Varte zakryté čo najkratšie – pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo.
Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti.
Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Brokolica	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. 3 minúty nechajte odstáť.		
Ružičková kapusta	250 g	800 W	5½-6½
	Pokyny Pridajte 60-75 ml (4-5 polievkových lyžíc) vody. 3 minúty nechajte odstáť.		
Mrkvy	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Karfiol	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. 3 minúty nechajte odstáť.		
Cukiny	250 g	800 W	3½-4
	Pokyny Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo pridajte hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. 3 minúty nechajte odstáť.		

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Baklažán	250 g	800 W	3½-4
	Pokyny Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. 3 minúty nechajte odstáť.		
Pór	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Pór nasekajte na hrubé plátky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Hríby	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť. 3 minúty nechajte odstáť.		
Cibule	250 g	800 W	5½-6
	Pokyny Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. 3 minúty nechajte odstáť.		
Korenie	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky. 3 minúty nechajte odstáť.		
Zemiaky	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Pokyny Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. 3 minúty nechajte odstáť.		
Kaleráb	250 g	800 W	5-5½
	Pokyny Kaleráb nakrájajte na malé kocky. 3 minúty nechajte odstáť.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 26 25/03/2014 15:49:14

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky. Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke.
Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 800 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	800 W	1-1½ 1½-2
	Pokyny Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. 1-2 minút nechajte odstáť.		
Polievka (chladená)	250 g	800 W	3-3½
	Pokyny Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5½-6½
	Pokyny Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. 3 minúty nechajte odstáť.		
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6
	Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. 3 minúty nechajte odstáť.		
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	5½-6½
	Pokyny Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. 3 minúty nechajte odstáť.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 27 25/03/2014 15:49:15

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA: Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte!
Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania: medzi 30-40 °C.
DETSKÉ MLIEKO: Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním!
Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. 2-3 minút nechajte odstáť.		
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 s až 1 min.
	Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. 2-3 minút nechajte odstáť.		

RUČNÉ ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.
Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.
Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.
Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.
Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Mäso			
Nakrájané hovädzie mäso	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Bravčové rezne	250 g	180 W	7½-8½
	Pokyny Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 5-25 minút nechajte odstáť.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 28 25/03/2014 15:49:15

Jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	Čas (min.)
Hydina			
Kuracie kúsky	500 g (2 kusy)	180 W	14½-15½
Celé kura	900 g	180 W	28-30
	Pokyny Najskôr vložte kúsky kurača kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 15-40 minút nechajte odstáť.		
Ryba			
Rybie prsty	250 g (2 kusy) 400 g (4 kusy)	180 W	6-7 12-13
	Pokyny Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 5-15 minút nechajte odstáť.		
Ovocie			
Bobuľové plody	250 g	180 W	6-7
	Pokyny Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom). 5-10 minút nechajte odstáť.		
Chlieb			
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	½-1 2-2½
Hrianka/Sendvič	250 g	180 W	4½-5
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500 g	180 W	8-10
	Pokyny Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! 5-20 minút nechajte odstáť.		

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie jedla. Predhriatie grilu na 3 až 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:
Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:
Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

Dôležitá poznámka:
Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrievania a grilu
Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:
Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:
Pri kombinovanom (mikrovlnné ohrievanie + gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke. Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 29 25/03/2014 15:49:15

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Mrazené jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Chlebové rolky (každá pribl. 50 g)	2 ks 4 ks	MR + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Iba grilovanie 1-2 1-2
	Pokyny Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. 2-5 minút nechajte odstáť.			
Bagety + naplnenie (paradajky, syr, šunka, hríby)	250-300 g (2 ks)	450 W + Gril	8-9	-
	Pokyny Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Rošt (zelenina alebo zemiaky)	400 g	450 W + Gril	13-14	-
	Pokyny Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Cestoviny (cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	MR + Gril	300 W + Gril 18-19	Iba grilovanie 1-2
	Pokyny Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Kuracie nugety	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½
	Pokyny Kuracie nugety položte na stojan. V polovici času otočte.			
Hranolky do rúry	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5
	Pokyny Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane.			

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

3-4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Iba grilovanie	6-8	4-5½
	Pokyny Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec.			
Sendviče (už upečené)	2-4 kúsky	Iba grilovanie	2-3	2-3
	Pokyny Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.			
Grilované paradajky	200 g (2 kusy) 400 g (4 kusy)	MR + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Iba grilovanie 2-3
	Pokyny Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.			
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte rovno na stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-
	Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril.			

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 30 25/03/2014 15:49:15

Čerstvé jedlo	Veľkosť porcie	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Kuracie kúsky	450-500 g (2 kusy)	300 W + Gril	10-12	12-13
	Pokyny Pripravte kuracie kúsky olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte do stredu stojana. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Jahňacie rezne/ Hovädzie steaky (stredné)	400 g (4 kusy)	Iba grilovanie	12-15	9-12
	Pokyny Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Bravčové rezne	250 g (2 kusy)	MR + Gril	300 W + Gril 7-8	Iba grilovanie 6-7
	Pokyny Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Pečené jablká	1 jablko (cca. 200 g) 2 jablká (cca. 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-
	Pokyny Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.			
Opekané kura	1200 g	MR + Gril	450 W + Gril 22-24	300 W + Gril 23-25
	Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor do nádoby z ohňovzdorného skla. Po dokončení grilovania nechajte postáť 5 minút.			

TIPY A TRIKY

ROZTÁPANIE MASLA
Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom.
Zahrievajte 30 - 40 sekúnd s použitím 800 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3 - 5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY
Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)
Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 800 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU
Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s krytom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10 - 12 minút s použitím 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU
Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty s použitím 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ
Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ minúty s použitím 600 W.
Nechajte 2 - 3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 31 25/03/2014 15:49:15

riešenie problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Je to normálne.

- Kondenzácia v rúre.
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov.

Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo SPUSTIŤ/+30s.

- Sú dvierka úplne zatvorené?

Jedlo sa vôbec neuvarilo.

- Nastavili ste správne časovač a/alebo stlačili tlačidlo **SPUSTIŤ/+30s** ?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.

- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

Žiarovka nesvieti.

- Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.

- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Tento problém vyriešite inštaláciou rúry ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, zobrazenie sa môže vynulovať. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk).

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

Dym a zápach pri prvotnej prevádzke.

- Ide o dočasný stav spôsobený novými ohrevnými prvkami. Dym a zápach po 10 minútach prevádzky úplne zmiznú.
  Ak chcete zápach odstrániť čo najrýchlejšie, počas prevádzky mikrovlnnej rúry umiestnite do jej vnútra citrónový roztok alebo šťavu.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vaše miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG.
Pripravte si nasledujúce informácie.

- Model a sériové čísla, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry
- Vaše záručné podmienky
- Jasný popis problému

Potom kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 32 25/03/2014 15:49:15

technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry GE89MST značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	GE89MST
Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz
Príkon napájania Mikrovlnné ohrievanie Gril Kombinovaný režim	 1200 W 1100 W 2300 W
Výstupný výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H) Vonkajšie Priestor rúry	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť Čistá	 Približne 13 kg
Úroveň hluku	43 dBA

POZNÁMKY

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 33 25/03/2014 15:49:15

POZNÁMKY

POZNÁMKY

POZNÁMKY

POZNÁMKY

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_SK.indd 36 25/03/2014 15:49:16

GE89MST

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung.

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

SAMSUNG

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 1 25/03/2014 15:40:47

obsah

Bezpečnostní informace 2
Stručné a přehledné pokyny 11
Funkce trouby 12
Trouba 12
Ovládací panel 13
Příslušenství 13
Používání trouby 14
Princip funkce mikrovlnné trouby 14
Kontrola správného chodu trouby 14
Nastavení času 15
Vaření/Ohřev 15
Výkonové stupně 16
Nastavení doby vaření 16
Zastavení vaření 16
Funkce automatické úspory energie 16
Použití funkce automatický ohřev 17
Používání funkce automatické rozmrazování 18
Použití funkce automatické opékání 19
Nastavení automatického opékání 19
Použití opékacího taliře 20
Volba příslušenství 21
Grilování 21
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování 22
Vypnutí zvukového signálu 22
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby 22
Jak používat parní čištění 23
Pokyny pro výběr nádobí 23
Pokyny pro přípravu pokrmů 24
Odstraňování závad 32
Technické údaje 33

bezpečnostní informace

JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato příručka obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

POPISKY SYMBOLŮ A IKON

VÝSTRAHA Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo smrt**.

VAROVÁNÍ Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.

- Výstraha: Nebezpečí požáru
- Výstraha: Horký povrch
- Výstraha: Riziko zasažení elektrickým proudem
- Výstraha: Výbušný materiál
- Neprovádějte.
- Nedotýkejte se.
- Nerozebírejte.
- Dodržte přesně pokyny.
- Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
- Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Vyžádejte si pomoc servisního střediska.
- Poznámka
- Důležité

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 2 25/03/2014 15:40:48

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.

⚠ VÝSTRAHA (týká se pouze režimu mikrovlnné trouby)	
	VÝSTRAHA: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.
	VÝSTRAHA: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.
	Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.
	VÝSTRAHA: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.
	VÝSTRAHA: Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.
	Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
	Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože by nádoby mohly vzplanout.
	Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 3 25/03/2014 15:40:48

	Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.
	VÝSTRAHA: V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.
	VÝSTRAHA: Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.
	V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.
	Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.
	Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

	Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.
	Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
	Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.
	Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.
	VÝSTRAHA: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.
	Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 4 25/03/2014 15:40:48

★	Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.
★	Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.
★	Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.
★	Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.
⃠	Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skříňce.

⚠ VÝSTRAHA (týká se pouze režimu trouby) – volitelně	
	VÝSTRAHA: Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.
★	Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.

⃠	**VÝSTRAHA:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se.
⃠	Nesmí se používat parní čistič.
⃠	**VÝSTRAHA:** Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
★	**VÝSTRAHA:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.
	Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.
	Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.
	Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 5 25/03/2014 15:40:49

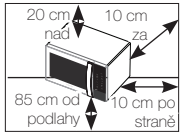
★	Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.
⦸	Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.
⦸	Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.



1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.

2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály.

3. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.
(pouze model s otočným talířem)

4. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 6 25/03/2014 15:40:49

- V případě poškození napájecího kabelu ho musí vyměnit výrobce, zástupce servisu výrobce nebo jiná osoba s odpovídající kvalifikací, jinak hrozí nebezpečí. Kvůli vaší osobní bezpečnosti je potřeba, abyste kabel zapojili do řádně uzemněné elektrické zásuvky.
- Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedocházelo k usazování částeček potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
- Dvířka a těsnění dvířek
- Otočný talíř a otočné kruhy (pouze model s otočným talířem)

- **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka správně zavřená.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

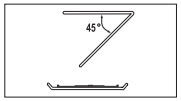
1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: vložte do trouby šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, umyjte talíř v myčce.

- **NELIJTE** vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čistidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se žádné částečky:
  - Nehromadily
  - Nebránily správnému zavírání dvířek

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 7 25/03/2014 15:40:49

- **Vyčistěte** vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45° dolů a vyčistit je.



(pouze model s výklopným topným tělesem)

SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření. Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Rozbitý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu musí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

- **NIKDY** nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit, případně máte-li pochybnosti o jejím stavu:
  - Odpojte ji z elektrické zásuvky
  - Obraťte se na nejbližší poprodejní servisní středisko
- Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché a bezprašné místo.
  Důvod: Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.
- Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.
- Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

⚠ VÝSTRAHA					
	Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.	✓	✓	✓	✓
	Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.	✓	✓	✓	✓
	Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.	✓	✓	✓	✓

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 8 25/03/2014 15:40:50

	Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.	✓	✓	✓	✓
	Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.	✓	✓	✓	✓
	Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	✓
	V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.	✓	✓	✓	✓
	Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrýma rukama.	✓	✓	✓	✓
	Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.	✓	✓	✓	✓
	Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla.	✓	✓		
	K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.	✓	✓	✓	✓
	Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.	✓	✓		✓
	Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.	✓	✓	✓	
	Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.	✓	✓	✓	
	Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
	Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.	✓	✓		
	Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	
	Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.	✓	✓		
	Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.	✓		✓	✓
	Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.	✓	✓	✓	✓
	VÝSTRAHA: Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Během ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI: • Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody. • Zakryjte jej čistým suchým obvazem. • Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.	✓	✓	✓	✓
	Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit prasknutí nebo poškození plechu nebo roštu.				✓

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 9 25/03/2014 15:40:53

	Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horké tekutiny.	✓			✓

⚠ VAROVÁNÍ					
	Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod. Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky. Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.	✓		✓	✓
	Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.	✓		✓	✓
	K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.	✓		✓	✓
	Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla.	✓	✓		
	V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.			✓	✓
	Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.	✓		✓	
	Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.			✓	
	Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát.			✓	
	Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.			✓	
	Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. Mikrovlnná trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.	✓			✓
	Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby)	✓		✓	
	Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.	✓	✓	✓	

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII. (TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÉ TROUBY)

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby dvířka a plochy těsnění byly na dvířkách stále čisté. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) dvířka (nesmějí být ohnutá)
(2) závěsy dvířek (nesmějí být rozbité ani uvolněné)
(3) těsnění dvířek a povrch těsnění

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 10 25/03/2014 15:40:54

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky a/nebo poškození nebo ztrátu příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

(a) Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.

(b) Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

- Tento spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

stručné a přehledné pokyny

Když chcete něco uvařit:

	1. Vložte jídlo do trouby. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** vyberte výkonový stupeň.
– +	**2.** Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů**.
+ 30s	**3.** Stiskněte tlačítko **START**. **Výsledek:** Začne vaření. Po uvaření pokrmu 4krát zazní zvukový signál.

Chcete-li automaticky rozmrazit silně zmraženou potravinu.

Power	**1.** Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Power (Rozmrazování)** zvolte typ pokrmu, který vaříte.
– +	**2.** Nastavte požadovanou hmotnost pokrmu stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů**.
+ 30s	**3.** Stiskněte tlačítko **START**.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 11 25/03/2014 15:40:55

Chcete-li přidat dalších 30 sekund.

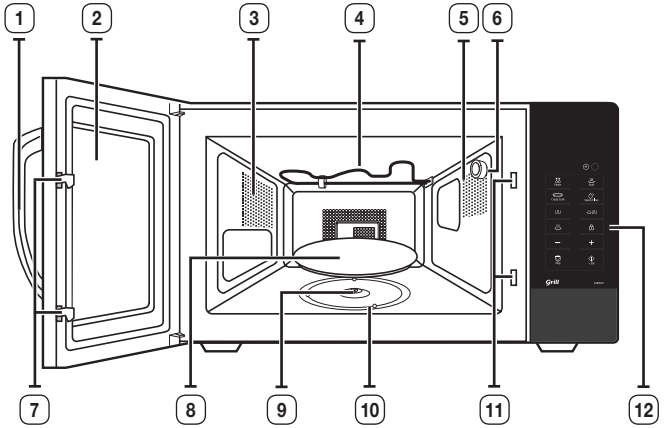
+ 30s	Ponechte pokrm v troubě. Stiskněte tlačítko **START** jednou či vícekrát podle toho, kolikrát chcete přidat dalších 30 sekund.

Chcete-li pokrm grilovat:

	1. Stiskněte tlačítko **Gril**.
– +	**2.** Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů**.
+ 30s	**3.** Stiskněte tlačítko **START**.

funkce trouby

TROUBA



1. RUKOJEŤ DVÍŘEK
2. DVÍŘKA
3. VENTILAČNÍ OTVORY
4. TOPNÉ TĚLESO
5. OSVĚTLENÍ
6. DRŽÁK NÁDOBKY NA VODU
7. ZÁPADKY DVÍŘEK
8. OTOČNÝ TALÍŘ
9. SPOJKA
10. OTOČNÝ KRUH
11. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU
12. OVLÁDACÍ PANEL

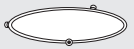
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 12 25/03/2014 15:40:56

OVLÁDACÍ PANEL

1. DISPLEJ
2. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
3. VÝBĚR FUNKCE OPÉKÁNÍ
4. VÝBĚR REŽIMU GRILOVÁNÍ
5. MIKROVLNNÝ REŽIM / VÝKONOVÝ STUPEŇ
6. TLAČÍTKO NAHORU (+) / DOLŮ (-)
7. TLAČÍTKO ZASTAVIT/ZRUŠIT
8. NASTAVENÍ HODIN
9. VÝBĚR AUTOMATICKÉHO OHŘEVU
10. TLAČÍTKO PARNÍ ČIŠTĚNÍ
11. VÝBĚR KOMBINOVANÉHO REŽIMU
12. VÝBĚR FUNKCE DĚTSKÁ POJISTKA
13. TLAČÍTKO START

PŘÍSLUŠENSTVÍ

V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.

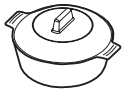
	1. **Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby. **Účel:** Otočný prstenec slouží jako podpora otočného talíře.
	2. **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku. **Účel:** Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze ho snadno vyjmout a vyčistit.
	3. **Grilovací rošt**, který se pokládá na otočný talíř. **Účel:** Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.
	4. **Opékací talíř,** viz strana 19 až 21. **Účel:** Opékací talíř je určen pro lepší opečení pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Umožňuje připravit křupavé koláče a pizzy.
	5. **Nádobka na čistou vodu,** viz strana 23. **Účel:** Nádobku na vodu lze použít pro čištění.

NESPOUŠTĚJTE žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

(pokračování)

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 13 25/03/2014 15:40:57

NEPOUŽÍVEJTE režim **GRIL** a **KOMBINOVANÝ** s pařákem.

Režim	MW	GRIL	KOMBINOVANÝ
 (pařák)	O	X	X

používání trouby

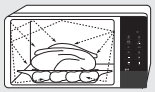
PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by měnily tvar nebo barvu.

Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- Rozmrazování (ruční a automatické)
- Vaření
- Ohřevu

Princip vaření:



1. Mikrovlny generované magnetronem se rovnoměrně rozptýlí, protože se pokrm otáčí na otočném talíři. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrmy pohlcují mikrovlny přibližně do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
   - Množství a hustota
   - Obsah vody
   - Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo nikoli)

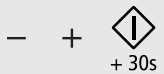
Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsaných v této příručce. Zajistíte tím:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejnou teplotu v celém pokrmu.

KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně.
Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na pravé straně dvířek.
Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Poté zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev**.
   Výsledek: Zobrazí se indikace výkonu 800 W (maximální varný výkon).



2. Stiskněte tlačítko **Výkonový stupeň** a nastavte čas na 4 až 5 minut odpovídajícím počtem stisknutí tlačítka **Nahoru/Dolů**. Pak stiskněte tlačítko **START**.
   Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.
   1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
   2) 3x zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální stupeň, voda se začne vařit po delší době.

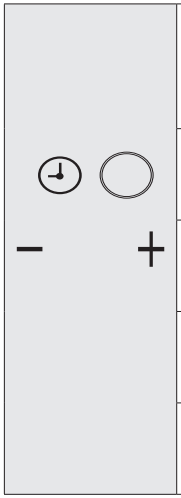
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 14 25/03/2014 15:40:57

NASTAVENÍ ČASU

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“.
Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24 hodinovém nebo ve 12 hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.



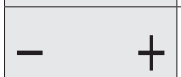
1. Jednou nebo dvakrát stiskněte tlačítko **Hodiny**:
   Chcete-li zobrazit čas ve...
   24 hodinovém formátu.
   12 hodinovém formátu.
2. Stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů** nastavte hodinu.
3. Stiskněte tlačítko **Hodiny**.
4. Stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů** nastavte minuty.
5. Stiskněte tlačítko **Hodiny**.

VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.
Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev**.
   Výsledek: Zobrazí se indikace výkonu 800 W (maximální varný výkon):



2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů**.

3. Stiskněte tlačítko **START**.
   Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.
   1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
   2) 3x zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (800 W), stiskněte tlačítko **START** jedenkrát pro každých 30 sekund vaření.
Trouba se ihned spustí.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 15 25/03/2014 15:40:57

VÝKONOVÉ STUPNĚ

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon	
	MIKROVLNNÁ TROUBA	GRILOVÁNÍ
VYSOKÝ	800 W	-
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	-
STŘEDNÍ	450 W	-
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	-
ROZMRAZOVÁNÍ	180 W	-
NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA	100 W	-
GRILOVÁNÍ	-	1100 W
KOMBINOVANÝ REŽIM I	600 W	1100 W
KOMBINOVANÝ REŽIM II	450 W	1100 W
KOMBINOVANÝ REŽIM III	300 W	1100 W

Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.

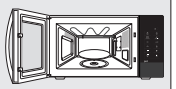
Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

+ 30s	Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **START** a každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund.

ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.

	**1.** Dočasné zastavení: **1)** Otevřete dvířka. **Výsledek:** Vaření se ukončí. Chcete-li vaření obnovit, zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko **START**. **2)** Stiskněte tlačítko **Stop (Zastavit)**. **Výsledek:** Vaření se ukončí. Vaření obnovíte opětovným stisknutím tlačítka **START**.
	2. Chcete-li činnost zcela zastavit: Stiskněte tlačítko **Stop (Zastavit)**. **Výsledek:** Vaření se ukončí. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Stop (Zastavit)**.

Jakékoli nastavení je možné zrušit také před zahájením přípravy pokrmu – stačí stisknout tlačítko **Stop (Zastavit)**.

FUNKCE AUTOMATICKÉ ÚSPORY ENERGIE

Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny. Jsou-li dvířka trouby otevřená, po pěti minutách dojde k vypnutí světla.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 16 25/03/2014 15:40:58

POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV

Funkce Automatický ohřev zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů**.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

Auto	**1.** Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Auto Reheat (Automatický ohřev)** vyberte typ pokrmu, který chcete vařit.
– +	**2.** Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů**. (viz tabulka na straně)
+ 30s	**3.** Stiskněte tlačítko **START**. **Výsledek:** Začne vaření. Po dokončení vaření: 1) 4krát zazní zvukový signál. 2) 3x zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu). 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatického ohřevu.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 **Chlazený hotový pokrm**	300 až 350 g 400 až 450 g	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 3 minut odstát.
2 **Chlazená polévka nebo omáčka**	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	Nalijte polévku nebo omáčku do hlubokého keramického talíře nebo misky. Na dobu ohřevu a odstavení zakryjte. Před odstavením a po něm zamíchejte.
3 **Mražené zapékané těstoviny**	200 g 400 g	Vložte mražené zapékané těstoviny do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené zapékané těstoviny, například pro lasagne, těstoviny cannelloni nebo makarony. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
4 **Nápoje Káva, mléko, čaj, voda (pokojová teplota)**	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	Nalijte do keramického šálku (150 ml) nebo hrnku (250 ml) a položte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny). Nechte 1 až 2 minuty odstát.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 17 25/03/2014 15:40:58

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce automatického rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby a chléb nebo pečivo. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

Power	**1.** Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Power (Rozmrazování)** zvolte typ pokrmu, který vaříte.
− +	**2.** Vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítka **Nahoru/Dolů**. (viz tabulka na následující straně)
+ 30s	**3.** Stiskněte tlačítko **START**. **Výsledek:** • Spustí se rozmrazování. • V polovině rozmrazování zazní zvukový signál připomínající, že je třeba pokrm obrátit. • Dalším stisknutím tlačítka **START** rozmrazování dokončíte.

Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného vaření / ohřevu při výkonu 180 W.
Další informace naleznete v části „Vaření/Ohřev“ na straně 15.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství a příslušné pokyny k funkci automatické rozmrazování. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, ryby a chléb nebo koláč položte na keramický talíř.

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Maso	200 až 1500 g	Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 10 až 30 minut odstát.
2 Drůbež	200 až 1500 g	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 10 až 30 minut odstát.
3 Ryby	200 až 1500 g	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé. Nechte 10 až 30 minut odstát.
4 Chléb/Koláč	125 až 625 g	Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením. Nechte 5 až 30 minut odstát.

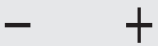
Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na straně 28.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 18 25/03/2014 15:40:59

POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ OPÉKÁNÍ

U funkce Automatické opékání se doba vaření nastavuje automaticky. Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů**.

Nejprve položte opékací talíř do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

	1. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril. Stiskněte tlačítko **Kombinovaného režimu** a nastavte dobu předehřívání (3 až 5 minut) pomocí tlačítek **Nahoru/Dolů**.
	2. Stiskněte tlačítko **START**. Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto při jeho vyjímání vždy používejte chňapky.
	3. Otevřete dvířka trouby. Položte pokrm na opékací talíř. Zavřete dvířka. Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.
	4. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Crusty Cook (Opékání)** vyberte pokrm, který chcete vařit.
	**5.** Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů**. (viz tabulka na straně)
	6. Stiskněte tlačítko **Start**. **Výsledek:** Začne vaření. Po dokončení vaření: 1) Čtyřikrát zazní zvukový signál. 2) 3x zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu). 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Jak čistit opékací talíř
Opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.

Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.

Poznámka
Opékací talíř není vhodný k mytí v myčce.

NASTAVENÍ AUTOMATICKÉHO OPÉKÁNÍ

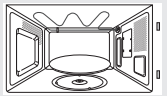
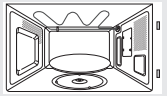
Tato tabulka představuje 4 programy opékání. Dodržujte prosím doporučená množství, doby odstavení a příslušná doporučení.

Kód/Potravina	Velikost porce	Doba předehřátí (min)	Pokyny
1 Mražená pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Pizzu položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.
2 Mražené bagety	150 g (1 kus) 250 g (2 ks)	4	Předehřejte opékací talíř při výkonu 450 W + funkce grilování. Jednu bagetu položte doprostřed opékacího talíře, 2 bagety položte vedle sebe na opékací talíř. Tento program je vhodný pro bagety s oblohou (např. zelenina, šunka a sýr) a pro malé pizzy. Nechejte 2 až 3 minuty odstát.
3 Mražený koláč (-18 °C)	150 g (1 kus) 300 g (1-2 ks)	3	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Mražený koláč položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
4 Mražené kuřecí nugety	125 g 250 g	4	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Potřete opékací talíř olejem v množství jedné polévkové lžíce. Rovnoměrně narovnejte kuřecí nugety na opékací talíř. Až trouba vydá zvukový signál, nugety otočte. Stisknutím tlačítka spuštění pokračujte v přípravě.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 19 25/03/2014 15:40:59

POUŽITÍ OPÉKACÍHO TALÍŘE

S tímto opékacím talířem nemusíte opékat pokrmy pouze v horní části s grilem, ve spodní části se pokrmy díky vysoké teplotě opékacího talíře také opečou dozlatova. V tabulce (viz další strana) najdete další pokrmy, které můžete s pomocí opékacího talíře připravit. Opékací talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.

	**1.** Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril [600 W + Gril] dle časů a instrukcí v tabulce.
	**2.** Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.
	3. Položte pokrm na opékací talíř.
	4. Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.
– +	**5.** Vyberte odpovídající dobu vaření a výkon. (Viz tabulka na následující straně.)

- Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto při jeho vyjímání vždy používejte chňapky.
- Vezměte prosím na vědomí, že opékací talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékacím talíři.
- Na opékací talíř nepokládejte předměty, které nejsou žáruvzdorné.
- Opékací talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.
- Opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.
- Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.
- Mějte na paměti, že opékací talíř byste neměli omývat v myčce.

Opékací talíř doporučujeme předehřát přímo na otočném talíři.
Předehřejte opékací talíř pomocí funkce 600 W + Gril po dobu 3 až 4 minut.
Dodržujte časy a instrukce v tabulce.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba vaření (min)
Slanina	4 plátky (80 g)	600 W + Gril	3½-4
	Pokyny Předehřejte opékací talíř. Položte plátky vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt. Nechte 3 minut odstát.		
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	450 W + Gril	4½-5
	Pokyny Předehřejte opékací talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozložte do kruhu na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt. Nechte 3 minut odstát.		
Burgery (mražené)	2 kusy (125 g)	600 W + Gril	7-7½
	Pokyny Předehřejte opékací talíř. Položte burgery dokola na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt. Po 4-5 minutách obraťte. Nechte 3 minuty odstát.		
Bagety (mražené)	200-250 g (2 ks)	450 W + Gril	8-9
	Pokyny Předehřejte opékací talíř. 1 bagetu položte blízko středu talíře, další 2 podél vedle ní. Položte opékací talíř na rošt. Nechte 4 minut odstát.		
Pizza (mražená)	300 až 350 g	450 W + Gril	7½-8½
	Pokyny Předehřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na otočný talíř. Nechte 2 minut odstát.		
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + Gril	5-6 8-9
	Pokyny Předehřejte opékací talíř. Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je na opékací talíř řeznou plochou dolů. Uspořádejte je do kruhu. Položte talíř na rošt. Nechte 3 minut odstát.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 20 25/03/2014 15:41:00

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba vaření (min)
Rybí prsty (mražené)	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	600 W + Gril	7-8 9-10
	Pokyny Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř 1 polévkovou lžící oleje. Položte rybí prsty do kruhu na talíř. Otočte je po 4 minutách (5 ks) nebo po 6 minutách (10 ks). Nechte 4 minut odstát.		
Kuřecí nugety (mražené)	125 g 250 g	600 W + Gril	5-5½ 7½-8
	Pokyny Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř 1 lžící oleje. Položte kuřecí nugety na talíř. Položte opékací talíř na rošt. Otočte po 3 minutách (125 g) nebo po 5 minutách (250 g). Nechte 4 minut odstát.		
Pizza (chlazená)	300 až 350 g	450 W + Gril	6½-7½
	Pokyny Předehřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na talíř. Položte opékací talíř na otočný talíř. Nechte 4 minut odstát.		

VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 23.

GRILOVÁNÍ

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.
K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.

1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **Gril** a nastavte dobu předehřívání pomocí tlačítek **Nahoru/Dolů**.
2. Stiskněte tlačítko **START**.
3. Po předehřátí otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt. Zavřete dvířka.
4. Stiskněte tlačítko **Gril**.
   Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

5. Stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů** nastavte dobu grilování. Maximální doba grilování je 60 minut.
6. Stiskněte tlačítko **START**.
   Výsledek: Spustí se grilování. Po dokončení vaření:
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) 3x zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojujte se tím. Systém je zkonstruován tak, aby zabraňoval přehřátí trouby.

Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

Teplotu grilu nelze nastavit.

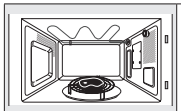
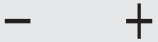
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 21 25/03/2014 15:41:00

KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

VŽDY používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

VŽDY používejte rukavice, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.

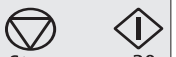
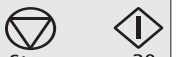
	**1.** Otevřete dvířka trouby. Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.
	2. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Kombinovaného režimu**, dokud se nezobrazí požadovaný výkon.
	**4.** Stisknutím tlačítek **Nahoru/Dolů** nastavte dobu vaření**.** Maximální doba grilování je 60 minut.
 + 30s	**5.** Stiskněte tlačítko **START**. **Výsledek:** Zahájí se vaření v kombinovaném režimu. Po dokončení vaření. 1) 4krát zazní zvukový signál. 2) 3x zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu). 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

Teplotu kombinovaného režimu nelze nastavit.

VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

 Stop + 30s	**1.** Stiskněte současně tlačítka **Stop (Zastavit)** a **START**. **Výsledek:** • Zobrazí se následující údaj. • Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.
 Stop + 30s	**2.** Zvukový signál lze znovu zapnout opětovným současným stisknutím tlačítek **Stop (Zastavit)** a **START**. **Výsledek:** • Zobrazí se následující údaj. • Trouba opět pracuje se zapnutou zvukovou signalizací.

BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.
Troubu můžete kdykoli uzamknout.

	1. Stiskněte na tři sekundy tlačítko **Dětské pojistky**. **Výsledek:** • Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce). • Na displeji se zobrazí „L“.
	2. Chcete-li troubu odemknout, na tři sekundy stiskněte tlačítko **Dětské pojistky**. **Výsledek:** Troubu je možné normálně používat.

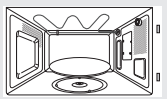
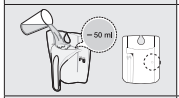
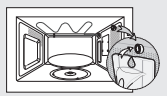
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 22 25/03/2014 15:41:01

JAK POUŽÍVAT PARNÍ ČIŠTĚNÍ

Parní čisticí systém opláchne vnitřní stěny trouby proudem páry.
Po použití funkce parního čištění lze vnitřní prostor trouby snadno vyčistit.

Tuto funkci používejte pouze po úplném vychladnutí trouby.
(Pokojová teplota)

Používejte pouze obyčejnou vodu, nikoli destilovanou vodu.

	**1.** Otevřete dvířka.
	**2.** Nádobku na vodu naplňte vodou až po rysku (hladina vody) na vnější straně. (Ryska je přibližně pro 50 ml.)
	**3.** Vložte nádobku na vodu do horního držáku na pravé stěně vnitřního prostoru trouby. V tomto okamžiku zavřete dvířka.
Steam Clean	**4.** Stiskněte tlačítko **Steam Clean (Parní čištění)**. Během parního čištění uvidíte uvnitř **MLHU**. Nejde o poruchu, pouze **PÁRA CLONÍ** světlo **UVNITŘ.**
	5. Otevřete dvířka a vytřete vnitřní prostor trouby suchou utěrkou. Vyjměte otočný talíř a vysušte prostor papírovou kuchyňskou utěrkou.

VÝSTRAHA

Nádobku na vodu lze použít pouze v režimu „**Parní čištění**“.

Při ohřevu netekutých pokrmů nádobku na vodu vyjměte, protože by mohlo dojít k poškození trouby a požáru.

Více než 50 ml vody může způsobit vytékání vody otvorem v zadní části. Nelijte do nádobky více než 50 ml vody.

pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat. Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.
V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.

(pokračování)

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 23 25/03/2014 15:41:03

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Sklo		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ **: Doporučené** ✓✗ **: Provádějte opatrně** ✗ **: Nebezpečné**

pokyny pro přípravu pokrmů

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření
Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení
Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 24 25/03/2014 15:41:03

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Brokolice	300 g	600 W	9-10
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.
Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g	800 W	16-17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	800 W	21-22
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	800 W	17-18
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	800 W	18-19
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minut odstát.		
Těstoviny	250 g	800 W	11-12
	Pokyny Přidejte 1000 ml teplé vody. Nechte 5 minut odstát.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 25 25/03/2014 15:41:03

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 polévkové lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření.
Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Brokolice	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte 3 minut odstát.		
Růžičková kapusta	250 g	800 W	5½-6½
	Pokyny Přidejte 60-75 ml (4-5 polévkové lžíce) vody. Nechte 3 minut odstát.		
Mrkev	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte 3 minut odstát.		
Květák	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte 3 minut odstát.		
Cuketa	250 g	800 W	3½-4
	Pokyny Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte 3 minut odstát.		

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Lilek	250 g	800 W	3½-4
	Pokyny Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy. Nechte 3 minut odstát.		
Pórek	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte 3 minut odstát.		
Žampióny	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	Pokyny Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte 3 minut odstát.		
Cibule	250 g	800 W	5½-6
	Pokyny Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody. Nechte 3 minut odstát.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájejte na malé plátky. Nechte 3 minut odstát.		
Brambory	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Pokyny Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte 3 minut odstát.		
Řepa	250 g	800 W	5-5½
	Pokyny Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte 3 minut odstát.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 26 25/03/2014 15:41:03

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě. Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 800 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.

Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.

Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Během ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	800 W	1-1½ 1½-2
	Pokyny Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek / hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.		
Polévka (chlazená)	250 g	800 W	3-3½
	Pokyny Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½
	Pokyny Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte 3 minut odstát.		
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5-6
	Pokyny Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 3 minut odstát.		
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½
	Pokyny Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte 3 minut odstát.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 27 25/03/2014 15:41:03

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA: Vylijte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte!
Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 až 40 °C.
KOJENECKÉ MLÉKO: Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.

POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Čas
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s
	Pokyny Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s
	Pokyny Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s až 1 min.
	Pokyny Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.		

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.
Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.
Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky.
Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.
Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.
Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Maso			
Mleté hovězí	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Vepřové steaky	250 g	180 W	7½-8½
	Pokyny Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 25 minut odstát.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 28 25/03/2014 15:41:03

Pokrm	Velikost porce	Výkon	Doba (min)
Drůbež			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	180 W	14½-15½
Celé kuře	900 g	180 W	28-30
	Pokyny Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 15 až 40 minut odstát.		
Ryby			
Rybí filety	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	180 W	6-7 12-13
	Pokyny Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 15 minut odstát.		
Ovoce			
Bobulovité ovoce	250 g	180 W	6-7
	Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte 5 až 10 minut odstát.		
Chléb			
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	½-1 2-2½
Toasty/Sendviče	250 g	180 W	4½-5
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	180 W	8-10
	Pokyny Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 20 minut odstát.		

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 3-4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování: Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování: Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka: Vždy, když používáte pouze režim grilování, zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním: Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním: Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka: Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + grilování), zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.
Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 29 25/03/2014 15:41:04

Pokyny pro grilování mražených potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Mražený pokrm	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Dalamánky (přibližně po 50 g)		Mikrovlny + Gril	300 W + Gril	Pouze gril
	2 ks		1-1½	1-2
	4 ks		2-2½	1-2
	Pokyny Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně až dosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.			
Plněné bagety (rajčata, sýr, šunka, houby)	250 až 300 g (2 ks)	450 W + Gril	8-9	-
	Pokyny Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Zapékání (zelenina nebo brambory)	400 g	450 W + Gril	13-14	-
	Pokyny Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Těstoviny (cannelloni, makarony, lasagne)	400 g	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril	Pouze gril
			18-19	1-2
	Pokyny Vložte mražené těstoviny do malé mělké obdélníkové mísy z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Kuřecí nugety	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½
	Pokyny Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte.			
Čipsy	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5
	Pokyny Rozložte hranolky rovnoměrně na pečicí papír na roštu.			

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předehřívejte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování. Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Toastové plátky	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	6-8	4-5½
	Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.			
Dalamánky (již upečené)	2-4 kusy	Pouze gril	2-3	2-3
	Pokyny Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.			
Grilovaná rajčata		Mikrovlny + Gril	300 W + Gril	Pouze gril
	200 g (2 ks)		4½-5½	2-3
	400 g (4 ks)		7-8	
	Pokyny Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.			
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	2 ks (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	250 g	600 W + Gril	4½-5½	-
	500 g		8-9	
	Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.			

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 30 25/03/2014 15:41:04

Čerstvé potraviny	Velikost porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Kuřecí kousky	450-500 g (2 ks)	300 W + Gril	10-12	12-13
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte 1 kuřecí kousek mimo střed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Jehněčí/ Hovězí steaky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril	12-15	9-12
	Pokyny Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril 7-8	Pouze gril 6-7
	Pokyny Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečená jablka	1 jablko (přibl. 200 g) 2 jablka (přibl. 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-
	Pokyny Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.			
Pečené kuře	1200 g	Mikrovlny + Gril	450 W + Gril 22-24	300 W + Gril 23-25
	Pokyny Kuře potřete olejem a kořením. Použijete pyrexovou nádobu – nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte. Po grilování nechejte 5 minut odstát.			

NÁPADY A TIPY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA
Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem.
Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY
Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)
Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY
Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU
Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 800 W.
Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ
Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř.
Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.
Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 31 25/03/2014 15:41:04

odstraňování závad

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Jedná se o běžný jev.

- Kondenzace uvnitř trouby.
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu.
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

Trouba se po stisknutí tlačítka START/+30s nezapne.

- Jsou dvířka úplně zavřená?

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko **START/+30s**?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo vypadnutí elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Byla nastavena vhodná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen vhodný výkonový stupeň?

Žárovka nefunguje.

- Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jedná se o běžný jev. Problém vyřešíte tak, že umístíte troubu mimo dosah televizorů, rádiových přijímačů a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájecí zástrčky a jejím opětovným zapojením. Resetujte čas.

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Kouř a zápach při prvním použití.

- Jedná se o dočasný stav způsobený zahříváním nových součástí. Kouř a zápach zcela odezní po 10 minutách provozu.
  Pokud se chcete zápachu zbavit rychleji, spusťte mikrovlnnou troubu s vloženým vymačkaným citronem nebo citrónovou šťávou.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti SAMSUNG.
Připravte si laskavě následující informace:

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle na zadní části trouby
- Podrobné informace o záruce
- Srozumitelný popis problému

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 32 25/03/2014 15:41:04

technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.
V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung GE89MST odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	GE89MST
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie Mikrovlnný režim Gril Kombinovaný režim	 1200 W 1100 W 2300 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š x V x H) Vnější Vnitřní prostor trouby	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 13 kg
Úroveň hluku	43 dBA

POZNÁMKY

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 33 25/03/2014 15:41:04

POZNÁMKY

POZNÁMKY

POZNÁMKY

POZNÁMKY

DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_CS.indd 36 25/03/2014 15:41:05

GE89MST

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 1 25/03/2014 15:42:47

contents

Safety information **2**
Quick look-up guide **11**
Oven features **12**
Oven 12
Control panel 13
Accessories 13
Oven use **14**
How a microwave oven works 14
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 15
Cooking/Reheating 15
Power levels 16
Adjusting the cooking time 16
Stopping the cooking 16
Auto energy saving function 16
Using the auto reheat features 17
Using the auto power defrost features 18
Using the auto crusty cook function 19
Auto crusty cook settings 19
Using the crusty plate features 20
Choosing the accessories 21
Grilling 21
Combining microwaves and the grill 22
Switching the beeper off 22
Safety-locking your microwave oven 22
Using the steam cleaning 23
Cookware guide **23**
Cooking guide **24**
Troubleshooting **32**
Technical specifications **33**

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

- Warning; Fire hazard
- Warning; Hot surface
- Warning; Electricity
- Warning; Explosive material
- Do NOT attempt.
- Do NOT touch.
- Do NOT disassemble.
- Follow directions explicitly.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Call the service center for help.
- Note
- Important

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 2 25/03/2014 15:42:49

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
This appliance is intended to be used in household only.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 3 25/03/2014 15:42:49

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
⇄	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
⊘	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

☕	Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
⊘	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
✆	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
⊘	**WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 4 25/03/2014 15:42:49

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional	
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 5 25/03/2014 15:42:49

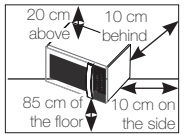
★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⊘	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⊘	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 6 25/03/2014 15:42:49

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

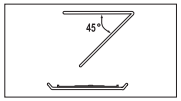
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 7 25/03/2014 15:42:50

- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 8 25/03/2014 15:42:51

★	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
⊘	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
★	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
⊘	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
⊘	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
⊘	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
⊘	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
⊘	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
⊘	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
⊘	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
⊘	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	

⊘	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
⊘	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
⊘	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
⊘	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
⊘	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
★	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
⊘	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 9 25/03/2014 15:42:55

	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

⚠ CAUTION				
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 10 25/03/2014 15:42:57

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

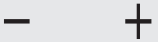
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

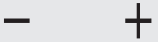
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

quick look-up guide

If you want to cook some food.

	1. Place the food in the oven. Select the power level by pressing the **Microwave** button one or more times.
	**2.** Set the cooking time by pressing the **Up/Down** buttons as required.
+ 30s	**3.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

If you want to auto Power defrost some food.

Power	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power** button one or more times.
	**2.** Set the food weight by pressing the **Up/Down** buttons as required.
+ 30s	**3.** Press the **START** button.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 11 25/03/2014 15:42:58

If you want to add extra 30 seconds.

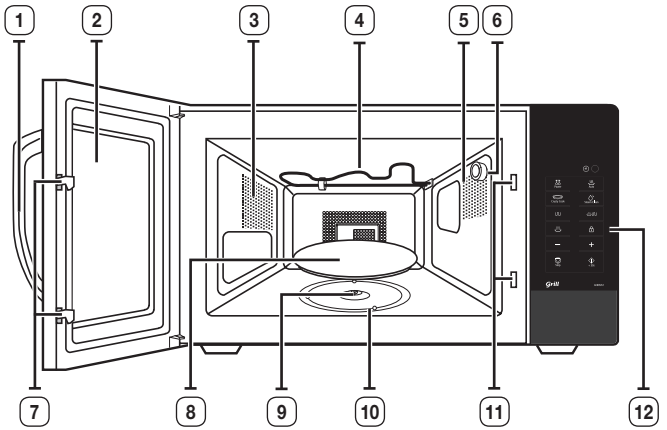
+ 30s	Leave the food in the oven. Press **START** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to grill some food.

	1. Press the **Grill** button.
– +	**2.** Set the cooking time by pressing the **Up/Down** buttons as required.
+ 30s	**3.** Press the **START** button.

oven features

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. LIGHT
6. WATER BOWL HOLDER
7. DOOR LATCHES
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

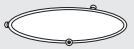
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 12 25/03/2014 15:42:59

CONTROL PANEL

1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. AUTO CRUSTY COOK SELECTION
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/POWER LEVEL
6. UP (+) / DOWN (-) BUTTON
7. STOP/CANCEL BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. STEAM CLEAN BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. CHILD LOCK SELECTION
13. START BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

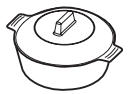
	1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	3. **Grill rack,** to be placed on the turntable. **Purpose:** The metal rack can be used in grill and combination cooking.
	4. **Crusty plate,** see page 19 to 21. **Purpose:** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.
	5. **Clean water bowl,** see page 23. **Purpose:** The water bowl can be used to clean.

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

(continued)

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 13 25/03/2014 15:43:00

DO NOT operate the **GRILL** and **COMBI** mode with steam cooker.

Operation Mode	MW	GRILL	COMBI
 (Steam cooker)	O	X	X

oven use

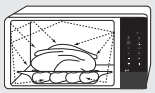
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

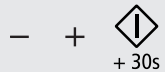
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** button.
   Result: The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed



2. Press the **Power Level** button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **Up/Down** button to appropriate number of times and press the **START** button.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 14 25/03/2014 15:43:00

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. Press the **Clock** button once or twice :

To display the time in the...

24-hour notation.

12-hour notation.

2. Press the **Up/Down** buttons to set the hour.

3. Press the **Clock** button.

4. Press the **Up/Down** buttons to set the minute.

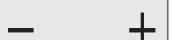
5. Press the **Clock** button.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** button.
Result: The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:



2. Set the cooking time by pressing the **Up/Down** buttons as required.

3. Press the **START** button.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **START** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 15 25/03/2014 15:43:00

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

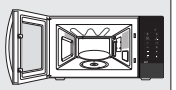
If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

+ 30s	You can increase the cooking time by pressing the **START** button once for each 30 seconds to be added.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

	**1.** To stop temporarily; **1)** Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **START** button again. **2)** Press the **Stop** button. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, press **START** button again.
Stop	**2.** To stop completely; Press the **Stop** button. **Result:** The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** button.

AUTO ENERGY SAVING FUNCTION

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes. Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 16 25/03/2014 15:43:01

USING THE AUTO REHEAT FEATURES

The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time.You do not need to set either the cooking times or the power level.You can adjust the number of servings by pressing the **Up/Down** buttons.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Auto	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** button once or more times.
− +	**2.** Select the size of the serving by pressing the **Up/Down** buttons.(Refer to the table on the side).
+ 30s	**3.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

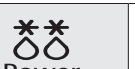
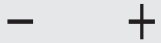
Code/Food	Serving size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 3 minutes.
2 Chilled Soup/ Sauce	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
3 Frozen pasta gratin	200 g 400 g	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni. Stand for 2-3 minutes.
4 Drinks coffee, milk, tea, water (room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 17 25/03/2014 15:43:01

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURES

The Auto Power Defrost features enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power** button one or more times.
	**2.** Select the food weight by pressing the **Up/Down** button. (Refer to the table on the side).
	3. Press the **START** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over. • Press **START** button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 15 for further details.

Use only dishes that are microwave-safe.

The following table presents the various Auto power Defrost programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread/cake on a ceramic plate.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat. Stand for 10-30 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions. Stand for 10-30 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets. Stand for 10-30 minutes.
4 Bread/Cake	125-625 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-30 minutes.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 28.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 18 25/03/2014 15:43:02

USING THE AUTO CRUSTY COOK FUNCTION

With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically.You can adjust the number of servings by pressing the **Up/Down** buttons.

First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.

	1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination. By pressing the **Combi** button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the **Up/Down** button.
+ 30s	**2.** Press the **START** button. Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
	3. Open the oven door. Place the food on the crusty plate. Close the door. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
Crusty Cook	**4.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook** button once or more times.
– +	**5.** Select the size of the serving by pressing the **Up/Down** buttons. (Refer to the table on the side)
+ 30s	**6.** Press the **Start** button. **Result :** Cooking start. When it has finished. 1) The oven beeps four times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

AUTO CRUSTY COOK SETTINGS

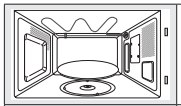
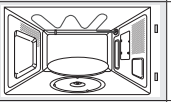
The following table presents 4 Crusty Cook Programmes. Please follow the recommended quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Serving size	Preheating time (min.)	Instructions
1 Frozen pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.
2 Frozen baguettes	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs)	4	Preheat the crusty plate using 450 W + grill. Put one baguette off-center on crusty plate, put 2 baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks. Stand for 2 to 3 minutes.
3 Frozen quiche/Pie (-18 °C)	150 g (1 pc) 300 g (1-2 pcs)	3	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack. Stand for 1 to 2 minutes.
4 Frozen chicken nuggets	125 g 250 g	4	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Brush crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 19 25/03/2014 15:43:02

USING THE CRUSTY PLATE FEATURES

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

	**1.** Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
	**2.** Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
	3. Place the food on the crusty plate.
	4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
− +	**5.** Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-4 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving size	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3½-4
	Instructions Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Stand for 3 minutes.		
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	450 W + Grill	4½-5
	Instructions Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Stand for 3 minutes.		
Burger (Frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	7-7½
	Instructions Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min. Stand for 3 minutes.		
Baguettes (Frozen)	200-250 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9
	Instructions Preheat crusty plate. Put 1 baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack. Stand for 4 minutes.		
Pizza (Frozen)	300-350 g	450 W + Grill	7½-8½
	Instructions Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the Turntable. Stand for 2 minutes.		
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	5-6 8-9
	Instructions Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 20 25/03/2014 15:43:03

Food	Serving size	Power	Cooking time (min.)
Fish Fingers (Frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	600 W + Grill	7-8 9-10
	Instructions Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min. (5 pc) or after 6 min. (10 pc). Stand for 4 minutes.		
Chicken Nuggets (Frozen)	125 g 250 g	600 W + Grill	5-5½ 7½-8
	Instructions Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min. (125 g) or 5 min. (250 g). Stand for 4 minutes.		
Pizza (Chilled)	300-350 g	450 W + Grill	6½-7½
	Instructions Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on the Turntable. Stand for 4 minutes.		

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 23.

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

– +	**1.** Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and set the preheat time by turning the **Up/Down** button.
+ 30s	**2.** Press the **START** button.
	3. After preheating, open the door and place the food on the rack. Close the door.
	4. Press the **Grill** button. **Result:** The following indications are displayed:
– +	**5.** Set the Grilling time by pressing the **Up/Down** button. The maximum grilling time is 60 minutes.
+ 30s	**6.** Press the **START** button. **Result:** Grilling cooking start. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

You cannot set the temperature of the grill.

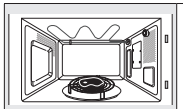
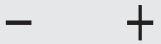
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 21 25/03/2014 15:43:03

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

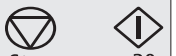
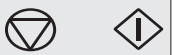
	**1.** Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.
	2. Select the appropriate power level by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.
	**4.** Set the Cooking time by pressing the **Up/Down** button**.** The maximum grilling time is 60 minutes.
	5. Press the **START** button. **Result:** Combination cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

You cannot set the temperature of the combi.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

	**1.** Press the **STOP** and **START** buttons at the same time. **Result:** • The following indication is displayed. • The oven does not beep each time you press a button.
	**2.** To switch the beeper back on, press the **STOP** and **START** buttons again at the same time. **Result:** • The following indication is displayed. • The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.

	1. Press the **Child Lock** button for three seconds. **Result:** • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows “L”.
	2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for three seconds. **Result:** The oven can be used normally.

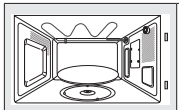
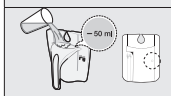
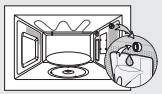
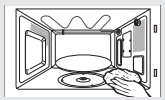
GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 22 25/03/2014 15:43:05

USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface.
After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

Use this function only after the oven has completely cooled.
(Room temperature)

Use normal water only, and no distilled water.

	**1.** Open the Door.
	**2.** Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50 ml.)
	**3.** Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber. At that time close the door.
Steam Clean	**4.** Press the **Steam Clean** button. It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE.**
	**5.** Open the door and please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

WARNING

Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.
When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

(continued)

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 23 25/03/2014 15:43:06

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use Caution** ✗ **: Unsafe**

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 24 25/03/2014 15:43:06

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	800 W	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	800 W	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 25 25/03/2014 15:43:06

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	800 W	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		
Onions	250 g	800 W	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 g	800 W	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 26 25/03/2014 15:43:07

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2
	Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 27 25/03/2014 15:43:07

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Beef	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	7½-8½
	Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.		

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 28 25/03/2014 15:43:07

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14½-15½
Whole Chicken	900 g	180 W	28-30
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	180 W	6-7 12-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.		
Fruits			
Berries	250 g	180 W	6-7
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	8-10
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 29 25/03/2014 15:43:07

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen Food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2
	Instructions Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.			
Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instructions Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Grill only 1-2
	Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instructions Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.			

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 30 25/03/2014 15:43:07

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instructions Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Lamb Chops/ Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12
	Instructions Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.			
Roast Chicken	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.			

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/ icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 31 25/03/2014 15:43:07

troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 32 25/03/2014 15:43:07

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributorstestify, that the GE89MST ovens of Samsung comply with the undermentionedtechnological parameters.

Model	GE89MST
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13 kg approx
Noise level	43 dBA

MEMO

GE89MST-1_XEO_DE68-04258B-00_EN.indd 33 25/03/2014 15:43:08

MEMO

MEMO

MEMO

MEMO

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04258B-00